

## Rezept

# Sauerkrauttaschen

Ein Rezept von Sauerkrauttaschen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> TK-Blätterteig (4 Platten à ca. 75 g)	<b>1 Dose</b> Sauerkraut (520 g Abtropfgewicht)
<b>1</b> Zwiebel	<b>1 EL</b> Gänseschmalz
<b>75 ml</b> kräftige Gemüsebrühe	<b>1</b> rotschaliger Apfel (z. B. Elstar)
<b>3 Stiele</b> glatte Petersilie	<b>2 EL</b> Schmand
<b>1 TL</b> Kümmelkörner	<b>2</b> Eier (M)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Je 2 Teigscheiben übereinandergelegt auf einer bemehlten Fläche auftauen lassen. Kraut in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel schälen, würfeln.
2. Schmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Kraut und Brühe zugeben, bei mittlerer Hitze offen köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. In einer Schüssel abkühlen lassen.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Apfel waschen, vierteln, entkernen und 5 mm groß würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Teigplatten quer halbieren. Die 4 Stücke rechteckig à 25 x 20 cm ausrollen, nochmals quer halbieren.
4. Kraut, Apfel, Petersilie, Schmand, Kümmel und 1 Ei gut mischen und jeweils auf eine Hälfte der Platten legen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Ränder mit Wasser einstreichen. Platte über der Füllung zusammenklappen, Ränder mit einer Gabel festdrücken. Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Übriges Ei verquirlen, die Taschen damit bestreichen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20 Min. goldbraun backen.