Sauerkrautkuchen super einfach!
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Mehl, 125 gr Schweineschmalz, 100 ml Wasser, 500 gr Sauerkraut, 250 gr kl. Cabanossi - Würstchen (ALDI) o. am Stück, 5 Eigelbe, 350 ml süße Sahne, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Mehl, Schmalz, Wasser und Salz zu einem glatten Teig verkneten und 30 Minuten kühl stellen.
Sauerkraut abtropfen lassen, mit den Händen richtig gut ausdrücken und klein schneiden.
Cabanossi in kl. Stücke schneiden.
In einer Schüssel Eigelb, süße Sahne Salz und Pfeffer - je nach Geschmack - mit einem Schneebesen verquirlen.

Die Zubereitung:

Teig ausrollen, in eine gefettete Quicheform oder Springform legen, einen Rand von ca. 3 cm hochziehen und den Boden mit einer Gabel einstechen.
Sauerkraut und Cabanossi auf den Teig verteilen, die Eigelb - Sahne - Masse darüber geben , in den Backofen schieben (mittl. Schiene) und ca. 40 min backen.
Diese Gericht ist auch für Personen geeignet, die zwar Sauerkraut essen, aber es nicht gerade zu ihren Lieblingsgemüse zählen (der typische Sauerkrautgeschmack bleibt aus!)
Guten Appetit!