

Szegedinerlaibchen

Zutaten:

150 g Sauerkraut
Petersilie
200 g Faschiertes/Hack vom Bio-Rind
1/2 TL Paprikapulver
1 Ei
2-3 EL Haferkleie oder Brösel/Paniermehl
Pfeffer
Kümmel
Salz



Zubereitung:

Das Sauerkraut gut ausdrücken und fein schneiden.
Petersilie fein hacken.
Das Fleisch mit den übrigen Zutaten vermischen.
Gut durchkneten.
Laibchen formen und in Öl braten.
Dazu passt Paprika-Polenta.