

Sauerkrautbuletten aus dem Ofen

Für 2 Personen

Zutaten:

2 Dosen	Sauerkraut (580 g EW)	1 EL	Öl
2	Zwiebeln (80 g)	300 ml	heiße Fleischbrühe
300 g	Schweinemet	120 g	Schmand
1	Ei (Kl. M)	1 TL	Paprika (edelsüß)
3 TL	Paprika (rosenscharf)		Salz
3 TL	getrockneter Majoran	2 EL	Schnittlauchröllchen
2	Knoblauchzehen		
75 g	Speckscheiben (durchwachsen)		

Zubereitungszeit 60 Minuten

1. Sauerkraut in einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. Zwiebeln fein würfeln. Zusammen mit Mett, Ei, Paprikapulver und Majoran in eine Schüssel geben. Knoblauch dazupressen, alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und 4 Buletten formen.
3. Je 2 EL Sauerkraut in einer Handfläche verteilen. Jeweils 1 Bulette in die Mitte legen und vollständig mit Sauerkraut umhüllen, beiseite stellen. Speck quer in 1/2 cm dicke Streifen schneiden und im heißen Öl goldbraun braten. Restliches Sauerkraut zufügen und kurz mitbraten. 200 ml Brühe zugeben und aufkochen.
4. Sauerkraut in eine ofenfeste Form geben, Buletten darauf setzen. 100 ml heiße Brühe über die Buletten geben. Form fest mit Alufolie verschließen und im heißen Ofen bei 200°C (Umluft nicht empfehlenswert) auf dem mittleren Rost 30 Min. schmoren.
5. Folie entfernen und weitere 15 Min. schmoren. Inzwischen Schmand und Paprikapulver verrühren, salzen und Schnittlauchröllchen unterheben. Zu den Sauerkrautbuletten servieren.

Schnelle, vereinfachte Variante

