

Gefüllte Kartoffeln

Zutaten

- 1 gr. mehlig kochende Kartoffel
- 125 g Sauerkraut
- 5 g Schinken o Wurst
- 2 El Sauerrahm
- Salz

Zubereitung

Kartoffel waschen und zur Hälfte mit einem Löffel aushöhlen.

Das Herausgenommene fein hacken und mit dem Sauerkraut mischen und etwas salzen.

Nun in die Höhlung 3 Scheiben Schinken/ Wurst legen, das Kraut darauf füllen, die restlichen Wurstscheiben darauf legen.

Die gefüllte Kartoffel fest in die Alufolie packen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C etwa 60 Minuten backen.

Sauerrahm dazu servieren.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Beilagen](#), [Kartoffeln](#), [Grillen](#), [Sauerkraut](#), [Schinken](#), [Wurst](#), [Sauerrahm](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/saucen_dips_beilagen/gefuelle_kartoffeln?rev=1624302696

Last update: **21.06.2021 21:11**

