

Grieben-Schnecken mit Sauerkraut



Bildquelle: <https://www.pinterest.de/pin/rezepte--735353445406582704/>

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln *
- 2 Eier
- 100 g Mehl *
- Salz
- Sauerrahm
- Grieben oder Hackfleisch
- Milch
- Evtl. geriebener Käse

Zubereitung:

1 bis 2 Tage alte, gekochte geriebene Kartoffeln werden mit den Eiern, dem Mehl und dem Salz zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet und zu einem Rechteck etwa 4 mm dick ausgewellt.

Für die Füllung: Sauerrahm-Grieben oder eventuell Hackfleisch vorbereiten. Die Teigplatte wird mit Sauerrahm bestrichen und die Grieben darüber gestreut. Es werden etwa 4 cm breite und 12 cm lange Streifen gerädelt oder geschnitten, aufgerollt und in eine mit Fett ausgestrichene Auflaufform nebeneinander gestellt. Man gibt noch so viel Milch in die Auflaufform, dass der Boden bedeckt ist. Man kann, wenn man will, noch etwas Käse darüber streuen. Backzeit bei guter Hitze etwa 40 bis 50 Minuten. Dazu schmeckt Sauerkraut

* Das Verhältnis Kartoffeln zu Mehl kann bis auf 1:1 variiert werden.

Quelle: Johann Ernst (Solawi-Mitglied)