



HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

Rezept-Tipp



Sauerkraut-Klitscher

Gesund durch den Winter mit diesem regionalen Rezept:

Sauerkraut passt hervorragend in die kalte Jahreszeit, denn es verleiht unserem Körper unglaubliche Energie, Kraft und Gesundheit.

Verkosten kann man die leckeren Klitscher übrigens bei unserem Heimatgenuss-Partner, dem Gasthaus-Pension Herberger „Zur Schachtelbud“ in Kurort Oberwiesenthal

Zutaten (für 4 Personen):

600 g rohe, ausgedrückte Kartoffeln

200 g kleingeschnittenes, frisches Sauerkraut

1 mittlere Zwiebel

2 Eier

1 EL Mehl, Salz, Kümmel

Zubereitung

Die rohen Kartoffeln schälen, reiben, gut ausdrücken und mit dem kleingeschnittenen Sauerkraut und dem Mehl vermischen. Nachdem man den Teig mit Salz und Kümmel abgeschmeckt hat, gibt man ihn portionsweise in die heiße Bratpfanne mit Butterschmalz oder Öl.

Die Klitscher kommen heiß auf den Tisch. Am besten schmeckt dazu ein Kräuterquark (z.B. vom Rößler-Hof in Burkhardtsdorf), ein geräuchertes Forellenfilet (z.B. von der Fischmanufaktur Kaden aus Marienberg) oder ein deftiges Gulasch bzw. Braten (z. B. wie im Gasthaus-Pension Herberger „Zur Schachtelbud“ in Kurort Oberwiesenthal).