

Wurstkräpferl mit gekochtem Krautsalat

Zutaten Krautsalat:

- 1/16 Liter Hesperiden oder Apfelessig
- 1 TL geschroteter Kümmel
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Weißkrautkopf
- Rapsöl
- Grüne Salatblätter

Zutaten Kräpferl:

- 1-2 Knackwürste / Alternativ für VegetarierInnen: 1 Zucchini, 1 Karotte
- 2-3 Eier
- 8-10 EL glattes Mehl
- ½ Liter Milch
- 5-6 EL Rapsöl
- 1 Prise Salz
- Petersilie

Zubereitung:

Reindl ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen, mit 1/16 Liter Hesperiden oder Apfelessig aufkochen. Geschroteten Kümmel, Salz, Pfeffer und Zucker hinzugeben. Einen kleinen Weißkrautkopf fein schneiden und einige Minuten in der Marinade mitkochen. Etwas Rapsöl beifügen und abschmecken. Lauwarm auf Salatblättern anrichten.

Für den Teig Eier, Mehl und Milch zusammenrühren. Petersilie und Salz hinzugeben. 1-2 Knackwürste enthäuten und in Scheiben schneiden. Für VegetarierInnen gibt es als Alternative Zucchini- und Karottenscheiben. Diese in den Teig geben und mit einem Löffel in die leicht geölte heiße Pfanne einlegen. Wie Plätzchen oder Blinis beidseitig backen und heiß am Krautsalat anrichten.