



Leberknödel mit Kartoffeln und Sauerkraut

Description

ZUTATEN

- **750g** Kartoffeln
- **60m** Wasser
- Salz
- **650g** Sauerkraut
- **6** Leberknödel

Schritt für Schritt

Schritt 1

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Schritt 2

Die Kartoffeln schälen, in ca. 3x3cm große Stücke schneiden und auf dem Boden des Ofenmeisters verteilen.

Schritt 3

Wasser und Salz darüber geben, vermischen und für 30 Minuten mit dem Deckel in den Backofen geben.

Schritt 4

Ofenmeister aus dem Ofen holen. Das Sauerkraut auf den Kartoffeln verteilen und die Leberknödel oben drauf leicht eindrücken.

Schritt 5

Je nach Größe der Leberknödel 30-40 Minuten erneut in den Backofen geben.

Guten Appetit!

Mehr Rezeptideen



Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | [Hauptspeise](#), [Ofenmeister](#), [Vegan](#)

Zum RezeptLeckere, deftige Kartoffelsuppe. Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschkuchen - so essen wir es in der Pfalz. Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...



Linsensalat

Juli 20, 2022 | [Beilagen](#), [Edelschmaus](#), [Hauptspeise](#), [Let's BBQ!](#), [Vegan](#)

Dieser Linsensalat ist super frisch und ist die perfekte Beilage zum Grillen im Sommer. ZUTATEN 200g Berglinsen 300g Kirschtomaten 1 Avocado 1 rote Zwiebel 1 gelbe Paprika 1/2 Bund Petersilie 1 Knoblauchzehe 2-3 TL Zitronensaft 4 TL Kräuterfreude (Edelschmaus) 30ml...



Tomatenquiche

Juli 4, 2022 | [Hauptspeise](#), [Quiche- und Tortenform](#), [Vegetarisch](#)

Diese Quiche schmeckt super frisch und aromatisch. Es ist ein ganz einfaches und schnelles Rezept. ZUTATEN Für den Mürbeteig: 200g Mehl 1/2 TL Backpulver 100g Butter 1 Ei 1/2 TL Salz Für die Füllung: 3-4 Tomaten 4 Eier 200g Frischkäse 50g Parmesan (frisch gerieben) 3 TL...