

 **SAUERKRAUTBEIGNETS**

4 PERSONEN

ZUTATEN

SAUERKRAUTBEIGNETS

- 100 g Sauerkraut, roh, gut abgetrocknet
- 200 g *Mehl
- 2 *Eier
- 1,5 dl *Bier, hell
- 1 TL *Hefepulver
- 1 Prise *Salz
- 3 l Sonnenblumenöl zum Frittieren

GARNITUR

- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Sauerkraut, frittiert

ZUBEREITUNG

SAUERKRAUTBEIGNETS

Alle *Zutaten miteinander vermengen und den Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen. Das Sauerkraut unter den Teig heben. Die Sauerkrautbeignets portionenweise in der Fritteuse goldbraun ausbacken. Sofort servieren.

Rezept von Ursula Egli und Marion Michels