

Gefüllte Kartoffeln

Zutaten

- 1 gr. mehlig kochende Kartoffel
- 125 g Sauerkraut
- 5 g Schinken o Wurst
- 2 El Sauerrahm
- Salz

Zubereitung

Kartoffel waschen und zur Hälfte mit einem Löffel aushöhlen.

Das Herausgenommene fein hacken und mit dem Sauerkraut mischen und etwas salzen.

Nun in die Höhlung 3 Scheiben Schinken/ Wurst legen, das Kraut darauf füllen, die restlichen Wurstscheiben darauf legen.

Die gefüllte Kartoffel fest in die Alufolie packen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C etwa 60 Minuten backen.

Sauerrahm dazu servieren.

Anforderung



sehr leicht



bei 0 Bewertungen



Ihre Bewertung

[[Kochrezepte](#), [Beilagen](#), [Kartoffeln](#), [Grillen](#), [Sauerkraut](#), [Schinken](#), [Wurst](#), [Sauerrahm](#)]

Von:

<https://kochwiki.familie-dieckmann.com/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Dauerhafter Link:

https://kochwiki.familie-dieckmann.com/doku.php?id=kochrezepte:saucen_dips_beilagen:gefuelle_kartoffeln

Letzte Aktualisierung: **13.05.2015 16:06**

