

Rezept Schweinefleischtaschen mit Sauerkraut

Diese Taschen sind immer zart und schmecken fantastisch. Die Angaben sind für 4 Personen gedacht.

Zutaten:

4 Schweineschnitzel
500 g Sauerkraut
Salz
Pfeffer
3 Zwiebeln

Zubereitung:

Die Schweineschnitzel waschen und anschließend das Fleisch trocken tupfen. Nun von beiden Seiten mit einem Klopfer bearbeiten.

Das Sauerkraut in 4 gleiche Teile einteilen und in die Mitte des Fleisches legen. Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel von einer Zwiebel auf das Sauerkraut geben. Die Fleischscheiben oben als kleines Säckchen zu binden. Nun kräftig in heißem Öl anbraten. Das Fleisch raus nehmen und die Zwiebel in dem Öl goldbraun anbraten. Mit Wasser auffüllen und die Fleischtaschen wieder zurückgeben. Das ganze ca. 45 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Soßenbinder die Soße eindicken. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei. Auch Kartoffelklöße können dazu gereicht werden.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)