

# Tierteg



"Tierteg" war früher ein Reste – Essen, mit Kartoffeln und Sauerkraut, wobei auch noch Fleisch gegessen werden konnte.

## Zutaten :

500g fertiges Sauerkraut  
1kg gekochte Kartoffeln  
1 dicke Zwiebel  
200 ml warme Milch oder Brühe  
2 Eigelb  
Butter  
Paniermehl  
Salz, Pfeffer und Muskat



## Zubereitung :

Sauerkraut in ein Sieb geben und mit Wasser abbrausen.

Den Ofen auf 180° C vorheizen.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne langsam dünsten.

Die weichen Kartoffeln stampfen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Dann das Sauerkraut, die Zwiebel, die warme Milch oder Brühe sowie 2 Eigelb untermischen.

Eine feuerfeste Schüssel ausbuttern und mit Paniermehl bestreuen.

Das "Tierteg" hineinfüllen, gleichmäßig verteilen und mit weiterem Paniermehl bestreuen.

Einige Flöckchen Butter darauf verteilen und im Ofen etwa 30 Minuten braun backen.

