



Kartoffel-Sauerkrautküchlein

Die Küchlein können mit mehlig- oder festkochenden Kartoffeln zubereitet werden. Mit festkochen Sorten werden die Küchlein etwas fester. Vorgekochtes Sauerkraut, wie es meistens angeboten wird ist noch recht knackig, was in den Tätschli gut spürbar ist. Wer ganz weiche Küchlein mag, nimmt mehlkochende Kartoffeln und kocht das Sauerkraut vorab für ungefähr eine halbe Stunde.

Es ist ein einfaches, aber feines Gericht, zudem ein Salat gut passt: Zum Beispiel knackiger Eisbergsalat an einer Sauce mit Apfelwürfelchen, ohne Zwiebel, dafür mit einem feinen Zitronengewürzöl und hellem Balsamico.

Zutaten (1-2 Portionen)

320g Kartoffeln festkochend
120g Sauerkraut gekocht
1 kleines Rüebli, ca. 50g
1/2 Zwiebel ca. 20g
1 Ei
30g Mehl (1 1/2 El)
1/3Tl Kümmel
Salz (ca. 1/2 Tl) und Pfeffer
Bratbutter

Salat:

Eisbergsalat
1/2 säuerlicher Apfel
1,5El Zitronengewürzöl (oder Olivenöl)
1El heller Balsamico
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln durch die Röstiraffel reiben und kräftig ausdrücken. Rübli raffeln, Zwiebel fein hacken. Alles in eine Schüssel geben. Sauerkraut ausdrücken und zugeben. Kümmel im Mörser zerstoßen und zugeben. Ei zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und mit Mehl bestäuben und nochmals vermischen.

Die Kartoffelmischung sogleich anbraten, sonst zieht sie Wasser.

Bratpfanne mit reichlich Bratbutter vorheizen.

Aus der Kartoffelmasse mit zwei Löffeln gut tennisballgrosse Stücke abstechen, in die Bratpfanne geben, etwas flach drücken und zu runden Täschlis formen. Auf jeder Seite leicht ca. 10 Minuten brutzeln lassen.

Salat:

Essig und Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfel, ohne zu schälen zu kleinen Scheibchen schneiden und sogleich unter die Sauce mischen. Eisbergsalat zu groben Stücken zerpfeifen, anrichten und mit der Sauce beträufeln.







