



Potetkaker: Norwegischer Kartoffelpfannkuchen mit Putenfüllung

Potetkaker – so heißen die traditionellen norwegischen Kartoffelpfannkuchen, die in ihrer Heimat heiß geliebt werden. Ob als herzhaftes Hauptgericht, schnelle Zwischenmahlzeit oder Beilage: Die skandinavischen Kartoffelfladen sind ein absoluter Klassiker der nordischen Küche. Hergestellt aus einer einfachen Basis aus Kartoffeln und Mehl, werden sie in der Pfanne goldbraun und wunderbar knusprig ausgebacken.

Zutaten

Für die Kartoffelpfannkuchen:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 50 g Mehl plus etwas mehr zum Bearbeiten
- Muskatnuss frisch gerieben
- Salz & Pfeffer

Für die herzhafte Füllung:

- 300 g Putenbrust in feine Streifen geschnitten
- 2 Karotten
- ¼ Stück Rotkohl
- 200 g frische Champignons
- Etwas Öl zum Anbraten

Für die würzige Joghurtsauce:

- 200 g Joghurt alternativ eine pflanzliche Joghurt-Alternative
- 1 EL Olivenöl
- ½ bis 1 TL Kreuzkümmel Kumin
- 1 TL Paprikapulver scharf oder edelsüß nach Geschmack
- Eine Prise Salz

Zubereitung:

Die Vorbereitung & die Joghurtsauce

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser garkochen und anschließend gründlich abgießen. Ganz wichtig: Lasst die Kartoffeln im heißen Topf gut ausdampfen, damit der Teig später nicht zu feucht wird.

In der Zwischenzeit den Joghurt mit dem Olivenöl verrühren. Mit Kreuzkümmel, scharfem Paprikapulver und Salz abschmecken. Die Sauce bis zum Anrichten im Kühlschrank durchziehen lassen.



Das Gemüse vorbereiten:

Die Karotten schälen und in dünne Stifte hobeln. Den Rotkohl waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Champignons säubern und in Scheiben schneiden.

Den Kartoffelteig zubereiten

Sobald die Kartoffeln abgekühlt und trocken sind, werden sie durch eine Kartoffelpresse gedrückt. Das Mehl sowie Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss hinzufügen. Nun alles zügig mit den Händen verkneten, bis sich das Mehl vollständig mit der Kartoffelmasse verbunden hat und ein homogener Teig entsteht.

Potetkaker ausbacken

Die Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben. Die Kartoffelmasse darauf zu einer länglichen Rolle formen und in zwei gleich große Teile schneiden. Jede Hälfte zu einer Kugel rollen, mit den Händen flach drücken und vorsichtig zu einem dünnen Fladen formen.

Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl vorheizen. Den Kartoffelfladen hineingeben und bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Ein kleiner Profi-Tipp zum Wenden: Da der Teig ohne Ei gebunden ist, bricht der Fladen leicht. Legt zum Wenden einfach einen großen Teller flach auf die Pfanne, stürzt den Pfannkuchen um und lasst ihn unverletzt zurück in die Pfanne gleiten. In der Pfanne könnt ihr den Rand bei Bedarf noch einmal leicht mit dem Kochlöffel nachformen. Die Dicke des Fladens könnt ihr ganz nach eurer Vorliebe bestimmen.

Die Füllung zubereiten & anrichten

In einer zweiten Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Putenstreifen darin scharf anbraten. Nach zwei bis drei Minuten die Champignons, die Karottenstifte und die Rotkohlstreifen hinzufügen. Alles zusammen knackig anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren einen warmen Potetkaker auf einen Teller legen, die saftige Puten-Gemüse-Mischung auf einer Hälfte verteilen, die Joghurtsoße großzügig darüber geben und den Fladen vorsichtig zur Hälfte zuklappen. Sofort warm genießen!