

ALPENKÜCHE - KARTOFFELBLATTLN MIT SAUERKRAUT



Zutaten für die Kartoffelblattn: für 4 Personen

- 500 g Kartoffeln, mehligkochend
- 2 Eigelb
- 100 g Doppelgriffiges Mehl
- etwas Mehl zum ausrollen
- Muskatnuss
- 500 g Butter- oder Gänseschmalz
- 1 TI Salz

Zutaten für das Sauerkraut:

- 2 Zwiebeln
- 1 Apfel
- 3 EI Butter- oder Gänseschmalz
- 40 ml Gin
- 200 ml Apfel-, Birnen- oder Weißwein
- 1 kg rohes Sauerkraut
- 1 Lorbeerblatt
- 500 g geräuchertes Rippchen
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Für das Sauerkraut die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden.

Das Butter- oder Gänseschmalz in einem Topf zerlassen, Zwiebelscheiben und Apfelscheiben darin bei schwacher Hitze 5 Minuten anschwitzen. Mit Gin und Wein ablöschen. Sauerkraut, Lorbeerblatt und Rippchen zugeben und mit 500 ml Wasser aufgießen. Salz und pfeffern und bei schwacher Hitze 60-90 Minuten köcheln lassen.

ALPENKÜCHE - KARTOFFELBLATTLN MIT SAUERKRAUT



Zubereitung:

In der Zwischenzeit die ungeschälten Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Die Kartoffeln abgießen und im heißen Topf kurz ausdampfen lassen. Pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken und gut auskühlen lassen. Mit Eigelben, Mehl, etwas Muskatnuss und Salz zügig verkneten.

Die Kartoffelmasse auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Mit einem großem Messer oder einem Teigrad 6 cm große Rauten ausschneiden.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne mit hohem Rand oder in einem Frittiertopf zerlassen. Die Kartoffelrauten im heißem Schmalz portionsweise je 3-4 Minuten goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Die Kartoffelblattln mit dem Sauerkraut auf einem Teller anrichten.