

KARTOFFELBUCHTELN



Zutaten:

Für 8 Stück

- 200 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 160 g Mehl 550
- 10 g Hefe, frisch
- 60 g Milch
- 45 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 TL Zucker
- Salz

Zubereitung der Kartoffelbuchteln:

Die Kartoffeln schälen und weich kochen. Wenn sie gar sind abschütten und kurz ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und durchdrücken. Die Kartoffelmasse in einer Schüssel abkühlen lassen.

Das Mehl zu den Kartoffeln geben, in der Mitte eine Mulde mit der Faust eindrücken. Das Eigelb und das Salz in die Schüssel geben. Die Hefe in etwas warmen Wasser in einer Schüssel auflösen, den Zucker hinzugeben und verrühren. Die Milch erwärmen und die Butter darin zerlassen. Nun langsam den Teig unter Zugabe der Milch nach und nach verkneten und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt den Teig ca. 2 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Backofen auf 200° C (ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine flache ofenfeste Form mit Butter einfetten. Den Teig der Kartoffelbuchteln in 8 gleichgroße Stücke aufteilen und längliche Teiglinge formen und nebeneinander in die Form geben in zwei Reihen.

Die Form mit den Kartoffelbuchteln nochmals abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen und anschließend in den Backofen geben und auf mittlerer Schiene für ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Wenn die Kartoffelbuchteln fertig sind heraus nehmen und kurz abkühlen lassen. Noch warm zu den Beilagen servieren.

ROTKRAUT



Zutaten für das Blaukraut:

- 1 kg Rotkohl
- 1 Apfel
- 100 ml Rotweinessig
- 2 Schalotten
- 40 g Butter
- 25 g Zucker
- 1/4 l trockener Rotwein
- 100 ml roter Portwein
- 2 El alter Aceto Balsamico
- 100 ml Gemüsebrühe
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 5 Wacholderbeeren
- 100 g Preiselbeeren
- 1 El Meersalz

Zubereitung Rotkraut:

Am Vortag den Rotkohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Danach den Rotkohl mit einem Hobel fein hobeln. Den Apfel schälen, entkernen und fein reiben, mit dem Rotkohl in einer Schüssel mischen.

Rotweinessig, Zucker und Meersalz hinzugeben und mit beiden Händen vermischen (marinieren). Mit Klarsichtfolie abdecken und 24 Stunden ziehen lassen.

Am nächsten Tag die Flüssigkeit vom Rotkraut trennen, aber auffangen. Einen großen Topf aufsetzen und die Schalotten schälen, fein schneiden und im Topf mit der Hälfte der Butter glasig dünsten. Das Rotkraut dazugeben und für ca. 5 Minuten mitdünsten.

Mit Rotwein ablöschen und die Gewürze zum Rotkraut geben. Die aufgefangene Flüssigkeit und die Gemüsebrühe ebenfalls dazugeben und einreduzieren lassen, dabei das Rotkraut immer wieder rühren. Wenn das Rotkraut gar gekocht ist, dann die Preiselbeeren, den Portwein und Balsamico hinzugeben. Mit etwas Meersalz nach Bedarf abschmecken und mit der restlichen Butter das Rotkraut abbinden.

Salzige Schokoladenstreusel



Zutaten:

- 100 g Mehl
- 80 g Butter
- 70 g Zucker
- 1 Eigelb
- 12 g Kakaopulver
- Meersalz

Zubereitung:

Mehl, Zucker und das Kakaopulver in eine Schüssel geben, das Ei und die Butter hinzugeben und alles schnell verkneten. Zum Schluss 2 Prisen Meersalz dazu und auf ein Backblech mit Backpapier bröseln.

Die Schokoladenstreusel ca. 10 Minuten im Ofen backen und zwischendurch mit einem Küchenlöffel wenden. So dass Sie knusprig werden. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.

Anrichten:

Auf einen Teller das heiße Rotkraut geben. Die warmen Kartoffelbuchteln trennen und eine Buchtel auf das Rotkraut geben. Zum Schluss die Schokoladenstreusel drüber streuen.