

## Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

### Sauerkraut-Erdäpfelpuffer mit Rahm-Chinakohlsalat

**30 Minuten/ leicht**



---

#### Zutaten für 4 Personen

4 große Erdäpfel (ca. 250 g, mehligere Sorte), 1 TL Salz, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Muskatnuss, Kümmel (ganz), 50 g Sauerkraut, 2 Eier, 1 TL glattes Mehl, 6 EL Butterschmalz.

Für den Salat: 500 g roter Chinakohl (auch grüne Sorte möglich), 1 rote Zwiebel, 40 ml Apfelessig, 100 ml Schlagobers, 1 Knoblauchzehe, 1 Msp. Kümmel (ganz), Salz, Pfeffer.

#### Zubereitung

Die Erdäpfel schälen und auf einer groben Reibe reiben. Mit 1 TL Salz verrühren und 10 Minuten stehen lassen. Die ausgetretene Flüssigkeit abgießen und die Erdäpfel leicht ausdrücken.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Sauerkraut, Erdäpfel, frisch geriebene Muskatnuss, Kümmel, Eier und Mehl zu einem Teig verrühren. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die Masse mit einem Löffel in der Pfanne zu kleinen, flachen Puffern formen. Langsam beidseitig knusprig goldbraun braten. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat den Chinakohl halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl in 5 mm-Streifen schneiden. Die rote Zwiebel schälen, halbieren den Strunk abschneiden und in feine Spalten schneiden; zum Chinakohl geben. Knoblauch schälen, den innen liegenden Keim entfernen und fein hacken. Essig, Schlagobers, Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch zu einer Marinade rühren und über den Chinakohlsalat geben; vorsichtig mit 2 Löffeln vermengen. Die Sauerkraut-Erdäpfelpuffer auf Rahm-Chinakohlsalat anrichten.

Tipp: Sie könnten den Salat mit 2 EL Kürbiskernöl oder Erdnussöl verfeinern.