

Kartoffel-Sauerkraut-Küchlein mit Nüsslisalat

Für 4 Personen

Zutaten:

Küchlein
 600g Kartoffeln mehligkochend
 2 Schalotten
 300g Sauerkraut siehe Tipp
 1 Ei
 40 g Mehl
 Nach Belieben 1 Teel. Gemahlender Koriander
 Salz & Pfeffer
 3 Essl. Bratbutter

Salat
 1 Apfel klein
 3 Essl. Apfelessig
 Salz & Pfeffer
 1 Prise Zucker
 5 Essl. Rapsöl
 200g Nüsslisalat



Zubereitung: Die Kartoffeln schälen, waschen und an einer Bircherraffel fein reiben. In ein Sieb geben und ausdrücken. Die Schalotten schälen und ebenfalls reiben. Das Sauerkraut gut abtropfen lassen, dann hacken. Mit den Kartoffeln und den Schalotten mischen.

Das Ei, das Mehl und nach Belieben den Koriander zur Masse geben und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer grossen Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter erhitzen. Von der Kartoffelmasse kleine Häufchen in die Bratpfanne setzen und etwas flach drücken. Die Küchlein bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten braten, wenden und noch einmal so lange braten, bis sie schön knusprig sind. Gebratene Küchlein im 70 Grad heissen Backofen warm halten. In der restlichen Bratbutter weitere Küchlein braten.

Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in schmale Schnitze schneiden. Mit 2 Teelöffeln Essig mischen, damit sie sich nicht verfärben.

Den restlichen Essig mit dem Zucker, das Öl mischen.

Den Nüsslisalat rüsten, waschen und gut trockenschütteln. Mit dem Apfel und dem Dressing mischen. Den Salat zu den Kartoffelküchlein servieren.

Tipp: *Sauerkraut gibt es roh oder auch gekocht zu kaufen. Für die Küchlein eignen sich beide Sorten gut. Mit rohem Sauerkraut werden sie etwas knuspriger, mit gekochtem besonders schön saftig.*

En guete!