

Rotkraut mit Kartoffelpuffern



Dieses Gericht braucht zwar etwas mehr Zeit und Aufmerksamkeit, ist aber eine ausgesuchte Gaumenfreude.

Für das **ROTKRAUT** eine **Zwiebel** schneiden und in wenig **Fett** anrösten, einen Teelöffel **Zucker** dazugeben und den Zucker karamelisieren lassen. Bevor das ganze verbrutzelt, klein geschnittenes **Rotkraut** (bequemer als Schneiden ist eine Küchenmaschine oder Kenwood) dazu geben und mitdünsten lassen. Da ist es klug, die Herdplatte etwas zurückzuschalten. Wenn das Kraut angedünstet ist und die Flüssigkeit verdampft ist, mit einem Schuss **Essig** löschen, **Kümmel** dazugeben und dann mit etwas Wasser aufgießen, um das Kraut fertig zu garen. Eine geriebener Apfel harmonisiert toll mit dem Rotkraut. Wer hat, kann auch einen Schuss Apfelsaft dazugeben. Aber es schmeckt auch ohne Apfel und ohne Apfelsaft.

KARTOFFELPUFFER:

Kartoffeln schälen und reiben oder in der Küchenmaschine klein machen. Die ganze Masse portionsweise mit den Händen auspressen und die Flüssigkeit auffangen. Die gesammelte Flüssigkeit etwas stehen lassen und dann vorsichtig abgießen: am Boden der Schüssel hat sich die Stärke abgesetzt, die jetzt zu den Kartoffeln gegeben wird. **Salzen** und **pfeffern** und wer es deftiger mag, kann gerne Knoblauch oder andere Gewürze hinzufügen.

Eine (Keramik-) beschichtete Pfanne heiß werden lassen, mit wenig Fett auspinseln und einen Teil der Masse für den Riesenpuffer ca 1cm dick in der Pfanne auftragen. Das ganze etwas anpressen, damit es kompakter wird. Deckel drauf und braten lassen. Nach ca 3-5 Minuten wenden und mit Deckel drauf fertig braten lassen. That's it! Mahlzeit!