



GEBACKENE ERDEPFLBLATTLAN/ *Kartoffelblattn*

Zubereitung

1. Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Auskühlen lassen.
2. Eier, zerlassene Butter, Mehl, Salz und Kümmel auf den pürierten Kartoffeln verteilen.
3. Schnell alle Zutaten zu einem glatten Kartoffelteig kneten.
4. Aus dem Teig 2-3 Rollen formen, dickere Scheiben herunterschneiden und diese zu ca. 5 mm dicke Teigblätter ausrollen. Hierbei kann man die Kartoffelblätter in der natürlichen Form belassen oder in beliebige Formen ausstechen.
5. Das Sauerkraut mit etwas Wasser und Kümmel ca. 15 Minuten kochen lassen und in ein Sieb abschütten. Dieser zusätzliche Arbeitsgang wird empfohlen, falls das Sauerkraut zu viel natürliche Säure aufweist.
6. In einer Pfanne Zwiebel und Knoblauch in Butter goldgelb rösten. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren beigegeben.
7. Das Mehl hinzufügen und glatt einarbeiten. Mit 150 ml Wasser aufgießen, glattrühren und aufkochen. Das Sauerkraut dazugeben und ca. 20-30 Minuten dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung

8. Die Erdepflblattn im heißen Öl (170 Grad) goldgelb backen und mit Sauerkraut servieren.

GASSENWIRT-TIPP

Kartoffelteig soll man nie rasten lassen, sondern unmittelbar verarbeiten. Ansonsten zieht er Feuchtigkeit an und wird zu weich in der Konsistenz.

