

Kartoffel-Sauerkraut-Küchlein mit Nüsslisalat



Zutaten

Für 4 Personen

Küchlein:

600 g Kartoffeln mehligkochend
2 Schalotten
300 g Sauerkraut gekocht
1 Ei
40 g Mehl
nach Belieben 1 Teelöffel gemahlener Koriander
Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 Esslöffel Bratbutter

Salat:

50 g Rohessspeck
1 Apfel klein
3 Esslöffel Apfelessig
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
5 Esslöffel Rapsöl
100 g Nüsslisalat

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.

Für den Salat den Speck in kleine Würfel schneiden. In einer kleinen Bratpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, bis ein Teil des Fettes austritt und der Speck leicht braun wird.

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 und etwas Pfeffer zum Speck geben, das Öl ebenfalls untermischen und das Speckdressing lauwarm abkühlen lassen.

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