

Uriges Öztaler Rezept

(Menge für ca. 3-4 Personen)

Erdäpfelblattl'n mit Kraut

Zutaten für die Erdäpfelblattl'n:

400g mehligte Erdäpfel

150g Mehl glatt

1 Ei

Salz, Muskat & Petersilie

Butterschmalz (zum Backen)



Für den Kartoffelteig zuerst Erdäpfel schälen und weichkochen. Anschließend die Kartoffeln passieren (mit Kartoffelpresse oder alternativ fein stampfen) und etwas abkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und zu einem Teig kneten. Nach Belieben mit Salz, Muskat und Petersilie würzen. Der Teig wird dann ca. 0,5 cm dick ausgewalzt. Nun werden kleine Quadrate daraus geschnitten. Zu guter Letzt die Teigquadrate in Butterschmalz schwimmend goldbraun backen.

Zutaten für das Sauerkraut:

750g Natursauerkraut

100g fein geschnittene Zwiebel

50g gehackter Knoblauch

5 Wacholderbeeren

5 Lorbeerblätter

Salz & Kümmel

Zucker nach Belieben

150g Butter

500ml Gemüsefond



Für das Sauerkraut die geschnittene Zwiebel und den gehackten Knoblauch in einem kleinen Teil der Butter anschwitzen. Das Kraut anschließend dazugeben und mit Salz und etwas Kümmel würzen. Die Wacholderbeeren und die Lorbeerblätter hinzugeben und mit dem Gemüsefond aufgießen. Ist das Kraut nicht fein mild kann es mit etwas Zucker versüßt werden.

Das Kraut nun für ca. 30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Tipp: Am Schluss die restliche Butter hell bräunen und über das Sauerkraut träufeln. Das verleiht dem Kraut ein ausgesprochen feines Aroma.



Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen. Guten Appetit!

Rezept & Bilder aus der Küche des Wohn- und Pflegeheimes St. Josef.