

Rezept

Kartoffel-Plätzchen mit Rahm-Sauerkraut und Räuchertofu

Ein Rezept von Kartoffel-Plätzchen mit Rahm-Sauerkraut und Räuchertofu, am 28.06.2026

Zutaten

130 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
20 g Mehl	1 Eigelb (M)
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
2 EL Rapsöl	300 g Sauerkraut
200 g Räuchertofu	100 ml Gemüsebrühe
50 g Sahne	gemahlener Kümmel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal, 30 g F, 26 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser in 25-30 Min. bei kleiner bis mittlerer Hitze zugedeckt garen, dann abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.
2. Mehl, Eigelb, Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat dazugeben und alles zu einem Teig verkneten. Daraus zwei Plätzchen formen.
3. 1 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen und das Sauerkraut darin bei mittlerer Hitze 5 Min. andünsten. Inzwischen den Räuchertofu in 1 cm große Würfel schneiden, dann zusammen mit der Gemüsebrühe zum Sauerkraut geben, einmal gut durchrühren und das Tofu-Kraut zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 20 Min. köcheln lassen.
4. Das restliche Öl (1 EL) in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin bei mittlerer bis großer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 3 Min. anbraten, bis sie goldbraun und knusprig sind.
5. Die Sahne zum Kraut geben. Dieses mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken, zusammen mit den Kartoffelplätzchen auf zwei Tellern anrichten und sofort servieren.