

## Rezept

# Kartoffelkuchen mit Sauerkraut und Birnen

Ein Rezept von Kartoffelkuchen mit Sauerkraut und Birnen, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>1,5 kg</b> mehligkochende Kartoffeln	Salz
<b>2</b> Zwiebeln	<b>3 EL</b> Olivenöl
<b>1</b> Ei (M)	<b>2</b> Eigelb
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
<b>1 TL</b> getrockneter Majoran	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>200 g</b> Mehl	<b>500 g</b> frisches Sauerkraut (ersatzweise 520 g Sauerkraut aus der Dose)
<b>2</b> Zwiebeln	<b>2 EL</b> Butter
<b>350 ml</b> Cidre (französischer Apfelwein, ersatzweise Apfelsaft)	<b>1 EL</b> Kümmelsamen
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>10</b> Wacholderbeeren
Pfeffer	Salz
<b>6 Zweige</b> Thymian	<b>2</b> kleine reife, aber feste Birnen (z. B. Forelle)
	<b>150 g</b> würziger Hartkäse (z. B. Emmentaler)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Blech, 16 Stücke (6-8 Personen) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Für den Belag das Sauerkraut in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, darin die Zwiebeln goldgelb andünsten. Sauerkraut und Cidre dazugeben, Kümmel, Wacholder und Lorbeer unterrühren, salzen, pfeffern und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. garen. Anschließend vom Herd nehmen, in ein Sieb abgießen und leicht abkühlen lassen, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt entfernen.
2. Inzwischen für den Teig die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser 20-25 Min. garen. Währenddessen den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Darin die Zwiebeln goldgelb andünsten und vom Herd nehmen. Die Kartoffeln abgießen, auf ein Backblech legen und im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. ausdämpfen und richtig trocken werden lassen. Kartoffeln herausnehmen, die Backofentemperatur auf 225° (Umluft 200°) erhöhen.
3. Die Kartoffeln noch möglichst heiß pellen und durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Ei und Eigelbe leicht verquirlen und darübergeben. Mit gebratenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Majoran und Stärke bestreuen, das Mehl dazugeben und alles locker zu einem glatten Teig kneten. Ein Blech mit dem übrigen Öl bestreichen. Den Teig auf das Blech geben, darauf ausrollen und mit den Fingern ringsum einen kleinen Rand formen. Das Blech in den Ofen (Mitte) schieben und den Kartoffelteig 25 Min. vorbacken.

4. Währendessen die Birnen waschen und vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Viertel längs in dünne Spalten schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Den Käse reiben. Sauerkraut mit Thymian und Birnen mischen.
- 
5. Den Kartoffelteig aus dem Ofen nehmen, die Backofentemperatur auf 200° (Umluft 180°) herunterschalten. Das Sauerkraut auf dem Teig verteilen und Pfeffer grob darübermahlen. In den Ofen (Mitte) schieben und weitere 25 Min. backen. Dann den Kartoffelkuchen kurz herausnehmen und mit Käse bestreuen, wieder in den Ofen schieben und in weiteren 10 Min. fertig backen. Dazu passt Feldsalat.