

Rezept

Süßkartoffel-Latkes mit Birnenchutney

Ein Rezept von Süßkartoffel-Latkes mit Birnenchutney, am 19.05.2024

Zutaten

Für das Chutney

1 kg Birnen	4 Datteln
1 Stück Ingwer (3 cm lang)	1 Schalotte
4 Stängel Minze	1 Bio-Zitrone
100 g Zucker	80 g Gelierzucker
200 ml Weißweinessig	½ TL Chiliflocken

Für die Latkes

200 g festkochende Kartoffeln	300 g Süßkartoffeln
1 Ei	20 g Mehl
1 Prise Natron	½ TL Salz
Pfeffer	Öl zum Ausbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 895 kcal, 10 g F, 10 g EW, 185 g KH

Zubereitung

1. Für das Chutney die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in 5 mm große Würfel schneiden. Die Datteln entkernen und fein würfeln. Ingwer und Schalotte schälen und fein würfeln. Die Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stängeln zupfen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.
2. In einem Topf Birnen, Datteln, Ingwer, Schalotte, Minze, Zucker, Gelierzucker, Weißweinessig, Zitronenschale und Chiliflocken aufkochen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 45 Min. köcheln. Chutney noch heiß in saubere Schraubgläser füllen, verschließen, die Gläser auf den Kopf stellen und auskühlen lassen.
3. Für die Latkes die Kartoffeln waschen, schälen und in ein Sieb raspeln. Raspel gut ausdrücken, auf ein Küchentuch geben und trocken tupfen. Süßkartoffeln schälen und ebenfalls raspeln. Beide Kartoffelsorten in einer Schüssel mit Ei, Mehl, Natron, Salz und Pfeffer gut vermischen.
4. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Portionsweise etwa 5 cm große Latkes-Puffer in die Pfanne setzen und von beiden Seiten knusprig braun anbraten, bis die ganze Masse aufgebraucht ist. Fertige Latkes auf Küchenpapier entfetten und bei 80° im Backofen warm halten. Mit dem Chutney servieren.