

Rezept

Topinambur-Kartoffel-Rösti mit Rahm-Kraut

Ein Rezept von Topinambur-Kartoffel-Rösti mit Rahm-Kraut, am 28.06.2026

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln	500 g Topinambur
Salz	1 Apfel
2 Eier	2 EL körniger Senf
4 EL Crème fraîche	Pfeffer
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss	2-3 EL Rapsöl
1 Zwiebel	1 rote Paprikaschote
1 Dose Sauerkraut (520 g Abtropfgewicht)	250 ml Apfelsaft
1 EL gehackte Petersilie	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln und Topinambur waschen und schälen. Knapp mit Salzwasser bedeckt 10 Min. vorkochen. Den Backofen auf 225° vorheizen.
2. Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Kartoffeln und Topinambur abgießen. Alles mit der Küchenmaschine oder auf einer Haushaltsreibe grob raspeln. Eier, Senf und 2 EL Crème fraîche gut verquirlen. Raspel untermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen und dünn mit Öl einpinseln. Röstimasse darauf verteilen und dünn mit 1 EL Öl einpinseln. Im Ofen (Mitte) in 25 - 30 Min. goldbraun backen.
3. Inzwischen für das Kraut die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Paprikaschote halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, Hälften waschen und würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin andünsten. Sauerkraut und Saft zugeben. Alles 5 Min. schmoren. Restliche Crème fraîche unterrühren, salzen und pfeffern. Rösti in Stücke schneiden und mit dem Rahmkraut anrichten. Petersilie aufstreuen und servieren.