

Rezept

# Topinambur-Kartoffel-Rösti mit Rahm-Kraut

Ein Rezept von Topinambur-Kartoffel-Rösti mit Rahm-Kraut, am 30.09.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>500 g</b> Topinambur
Salz	<b>1</b> Apfel
<b>2</b> Eier	<b>2 EL</b> körniger Senf
<b>4 EL</b> Crème fraîche	Pfeffer
<b>1 Msp.</b> frisch geriebene Muskatnuss	<b>2-3 EL</b> Rapsöl
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> rote Paprikaschote
<b>1 Dose</b> Sauerkraut (520 g Abtropfgewicht)	<b>250 ml</b> Apfelsaft
<b>1 EL</b> 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. Röstmasse 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 untermischen, salzen und pfeffern. Rösti in Stücke schneiden und mit dem Rahmkraut anrichten. Petersilie aufstreuen und servieren.