

# Hier und heute



## **Knusprige Kartoffel-Sauerkrautplätzchen mit karamellisierten Äpfeln**

Olaf Baumeister macht Reibekuchen mal anders – mit Sauerkraut und karamellisierten Äpfeln. Tolle geschmackliche Kontraste und jede Menge gesunder Power!

### **Das Rezept**

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

#### **Zutaten für die Sauerkrautplätzchen**

- 300 g Kartoffeln, festkochend
- 300 g Sauerkraut z. B. erntefrisch
- 3 Schalotten
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und in feine Streifen reiben. Das Sauerkraut auspressen und mit den Kartoffeln mischen. Die Schalotten in feine Würfel schneiden und zu der Kartoffelmasse geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zu kleinen Plätzchen formen. Die Kartoffel-Sauerkrautplätzchen in einer schweren Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten hellbraun knusprig braten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

#### **Zutaten für die Kräutercreme**

- 150 g Crème fraîche
- Saft einer halben Limette
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL fein gehackte Petersilie
- 1 TL fein geschnittener Schnittlauch

#### **Zubereitung**

Crème fraîche und Limettensaft mischen, glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter dazugeben und bis zum Verzehr kühl stellen.

#### **Zutaten für die karamellisierten Äpfel**

- 1 säuerlicher Apfel, z. B. Boskoop
- 2 EL Zucker
- 100 ml Weißwein
- 2 Nelken
- 1 Msp. Vanillemark
- Saft und Schale einer Zitrone

#### **Zubereitung**

Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien. Mit Schale in grobe Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Zucker goldbraun karamellisieren und die Apfelspalten zusammen mit den Nelken, der Zitronenschale und der Vanille dazugeben. Alles mit dem Weißwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die Apfelspalten von einer leichten Karamellschicht überzogen sind.