

Sauerkrautpflanzerl, Kartoffel-Taler und Senf-Dip

 happy-mahlzeit.com/2019/11/01/sauerkrautpflanzerl-kartoffel-taler-und-senf-dip/

Zutaten für 4 Personen

Für die Sauerkrautpflanzerl:

- 500 g Sauerkraut
- 200 g Bauchspeck
- 100 g Mehl
- 1 Eigelb
- 40 g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Butterschmalz

Zubereitung:

Das Sauerkraut ausdrücken, fein schneiden und dann mit Mehl und Eigelb verrühren. Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und zur Masse dazugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Sahne dazugeben und alles gut vermengen. Mit nassen Händen kleine Pflanzerl formen und im erhitzten Butterschmalz in einer Pfanne scharf anbraten.

Für die Kartoffel-Taler:

- 600 g Kartoffeln
- 100 g Quark
- 2 Eier
- 150 g Mehl
- 100 g würziger Käse
- etwas Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Käse reiben, die Eier trennen. Käse, Eigelbe, Mehl und Quark mit der Kartoffelmasse vermengen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu Talern formen und in heißem Öl ausbacken.

Für den Senf-Dip:

- 200 g Quark
- 100 g Schmand

- 50 g Sahne
- 1 EL süßer Senf
- 1-2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- frische Kräuter, z.B. glatte Petersilie, Basilikum, Schnittlauch

Zubereitung:

Quark und Schmand vermengen, Salz, Pfeffer und Senf dazugeben und die Masse abschmecken. Anschließend Sahne dazugeben. Knoblauch in kleine Stücke schneiden, die Kräuter hacken und beides zum Dip geben. Alles gut verrühren und gegebenenfalls noch einmal abschmecken.

Rezept aus dem Kloster Volkenroda

Quelle: NDR - Klosterküche vom 5.8.2018