



Kartoffelkuchlein mit Pilzfüllung und wildem Rotkraut

Zutaten (für 2 Personen):

Kartoffelkuchlein:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
2 EL gehackte Wildkräuter nach Saison oder Petersilie
100 g Dinkelmehl
1 Stückchen Butter (gerne auch pflanzlich)
Etwas geriebene Muskatnuss
½ TL Salz
Walnüsse, grob gehackt
Rapsöl zum Braten

Pilzfüllung:

80 g Pilze
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl
1 Handvoll Wildkräuter nach Saison oder Petersilie

Apfel-Rotkraut:

400 g Rotkraut
1 Zwiebel
1 Bio-Apfel
2 EL Butter
100 ml Rotwein
4 EL Balsamicoessig
2 EL Löwenzahnsirup
2 ganze Nelkenwurz-Wurzeln oder eine gute Prise Nelkenwurzpulver
1 Zimtstange
Salz, frisch gemahlene Pfeffer
Wasser

Zubereitung:

Das Rotkraut waschen, vierteln und den holzigen Strunk entfernen. Das Kraut in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein reiben.

Die Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Apfel darin anschwitzen. Das Rotkraut hinzufügen und mit Rotwein ablöschen. Balsamicoessig, Löwenzahnsirup, etwas Salz, Pfeffer und die Gewürze (Nelkenwurz-Wurzeln oder -pulver, Zimtstange) hinzufügen. Bei niedriger Temperatur zugedeckt 40 - 50 Minuten leise köcheln lassen, bis das Kraut schön weich ist. Gelegentlich umrühren und gegebenenfalls etwas Wasser dazugeben.

In der Zwischenzeit einen Topf mit gesalzenem Wasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und ca. 15 Minuten kochen, bis sie gar sind. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln etwas abkühlen lassen. Die Wildkräuter oder die Petersilie fein hacken.

Die Kartoffeln in eine Schüssel geben, Mehl, Butter, Wildkräuter oder Petersilie und Gewürze dazu und mit einem Kartoffelstampfer zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in vier gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und etwas ruhen lassen.

Währenddessen die Pilze putzen und ganz fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Anschließend alles in 1 EL Rapsöl in einer Pfanne scharf anbraten, die Wildkräuter oder die Petersilie dazugeben und gut durchmischen. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.

Die Teigkugeln in der Hand zu flachen, runden Talern formen und mit einem Esslöffel eine Mulde in die Mitte drücken. Dann einen Esslöffel der Pilzfüllung hineingeben, den Teig zusammenklappen und einen schönen Taler formen. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Taler von beiden Seiten jeweils circa 5 Minuten braten, bis sie schön gebräunt und knusprig sind.

Das Rotkraut auf einem Teller anrichten, die Taler darauf platzieren, die gehackten Walnüsse und ein paar Wildkräuter oder Petersilie darübergeben.