

Kartoffelwaffeln mit Sauerkraut und Roastbeef

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



gereicht wird, das ich in diesem Rezept noch mit Apfelsaft verfeinert habe. Ergibt vier Kartoffelwaffeln und genügend Kraut ;-). Dazu schmeckt sehr gut Roastbeef, entweder Reste vom Vortag oder als Aufschnitt vom Metzger.

- 1 -

Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zügig mit den anderen Zutaten mischen, abschmecken und im Waffeleisen auf höchster Stufe zubereiten. Auf einem Kuchengitter kurz ruhen lassen.

- 2 -

Zwiebel und Sauerkraut im Traubenkernöl solange bei mittlerer Hitze braten, bis aller Saft verkocht ist und das Sauerkraut Farbe angenommen hat. Den Zucker unterrühren und den Apfelsaft angießen und wieder braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.

- 3 -

Mit Apfelessig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Zutaten für vier Waffeln

Für den Kartoffel-Teig

500 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Mehl
1 Esslöffel Speisestärke
1 Ei
Salz, Schwarzer Pfeffer
1 Muskatnuss

Für das Sauerkraut

1 Zwiebel
1 kleine Dose Sauerkraut
4 Esslöffel Traubenkernöl
1 Esslöffel Zucker
150 ml Apfelsaft
2 Esslöffel Apfelessig
Salz, Schwarzer Pfeffer

Herzhafte Waffeln à la Chef Hansen: Eine bodenständige Komposition, die sich auf drei Grundpfeiler der guten Hausmannskost stützt: Kartoffeln, Kraut und Rinderbraten.

Waffeln müssen nicht süß sein, sondern machen auch in herzhaft eine gute Figur, so wie hier aus einem Schupfnudel-Teig, zu denen traditionell Sauerkraut