Artikel vom 13.11.2024 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 15:56 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kartoffel-sauerkraut-topf

Kartoffel-Sauerkraut-Topf



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (6 Personen):

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

500 g Sauerkraut

400 g Räuchertofu

200 g Crème fraîche

2 EL Speisestärke

Rapsöl

Abrieb einer Muskatnuss

Salz und Pfeffer

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und diese in einem großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Räuchertofu in kleine Würfel schneiden. Im Anschluss die Würfel des Räuchertofus in eine Schüssel geben und die Speisestärke darüber schütten. Beides kräftig vermischen, sodass alle Stücke gut mit Speisestärke bedeckt sind. Danach die Räuchertofuwürfel in einer Pfanne mit etwas Öl kross anbraten. Sind die Kartoffeln gekocht, das Wasser zu ⅔ abgießen. Zum restlichen Wasser und den Kartoffeln die Crème fraîche hinzufügen. Alles ordentlich umrühren, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Nun die angebratenen Räuchertofuwürfel in den Topf geben, umrühren und anschließend das Sauerkraut dazugeben. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und die Kartoffelmischung erneut durchmischen. Alles 2 bis 3 Minuten noch einmal kurz auf niedriger Temperatur durchziehen lassen und dabei gelegentlich umrühren.

Leonie Jaxy