

Kartoffel-Taschen mit geschmortem Spitzkohl

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehligk.	Salz	400 g Spitzkohl
Butterschmalz	Pfeffer	150 g Frischkäse
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Eier	2 EL Butter
Kartoffelstärke	2 EL Rosinen	20 g Mandeln
1 Zwiebel	100 g Sahne	150 ml Gemüsebrühe
Schwarzkümmelöl		

Kartoffeln waschen, schälen, in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben und sehr weichkochen.

In der Zwischenzeit Spitzkohl putzen, waschen und in kochendem Wasser kurz blanchieren, sodass sich 3-4 Blätter leicht ablösen lassen. Restlichen Kohl fein schneiden, dabei dicke Blattrippen ausschneiden.

2 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die Kohlstreifen darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt weich schmoren.

Frischkäse unter den Kohl rühren, abschmecken und abkühlen lassen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Petersilienblättchen und 1 Ei in einen hohen Pürierbecher geben und mit dem Pürierstab kurz mixen.

Weich gekochte Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken.

Kartoffeln in 2 Portionen teilen, jeweils in eine Rührschüssel geben. 1-2 EL Kartoffelstärke, 1 Ei und 1 TL Butter unter eine der Kartoffelportionen kneten.

Übrige Kartoffelportion mit dem Ei-Petersilien-Mix, ebenfalls etwas Kartoffelstärke und 1 TL Butter zu einer formbaren Masse verkneten.

Den Kartoffelteig auf wenig Mehl dünn ausrollen. Nach Belieben in Quadrate schneiden oder Kreise ausstechen. Hälfte der Teilchen jeweils mit etwas Spitzkohlmasse belegen.

Rosinen und Mandeln drauf verteilen. Jeweils mit einem Quadrat, bzw. Kreis bedecken und die Ränder zusammendrücken.

Jeweils etwas Butterschmalz in zwei großen, beschichteten Pfannen erhitzen.

Die Kartoffeltaschen darin von beiden Seiten goldbraun braten. Die zurückbehaltenen Spitzkohlblätter grob zerzupfen und mit anbraten.

Für die Sauce die Zwiebel abziehen, würfeln.

In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, die Zwiebel darin goldgelb anschwitzen. Sahne und Gemüsebrühe zugeben und kräftig einkochen.

Die Sauce mit Schwarzkümmelöl abschmecken.

Kartoffeltaschen und Spitzkohl auf Tellern anrichten. Die Sauce dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 18. November 2024