

Kartoffel-Sauerkraut-Puffer mit Kräuter-Quark

Für vier Personen

Für die Puffer	200 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel
200 g Sauerkraut	1 Ei	1 TL Senf
0,5 TL Kümmel	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	Butterschmalz	Für den Quark
400 g Magerquark	100 ml Milch	2 EL Olivenöl
1 Limette	1 Bund Kräuter	Cayennepfeffer

Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Sauerkraut in ein Sieb zum Abtropfen geben. Gut darin ausdrücken und grob hacken. Sauerkraut, Kartoffeln und Zwiebeln in eine Schüssel geben. Ei, Senf, Kümmel und Mehl zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gründlich mischen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelmasse in kleinen Portionen in die Pfanne geben, flach drücken und bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken. Wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls braten. Die restliche Kartoffelmasse ebenso verarbeiten. Die Puffer nach dem Braten auf Küchenpapier abtropfen lassen. Magerquark, Milch und Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Die Limette pressen und den Quark mit Limettensaft, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen. Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Die restlichen Blätter fein hacken und unter den Quark mischen. Die Puffer auf Tellern anrichten, den Kräuterquark dazu servieren und mit einigen frischen Kräuterblättchen garnieren.

Horst Lichter am 17. November 2012