

## Rezept für 4 Personen

Zeit ca.: 60 Min.

### *Geschupfte Winterzipfel mit Kresse*

*Kochtipps & Tricks sind mit einem **\*gekennzeichnet***

#### **Zutaten Winterzipfel:**

500g Kartoffeln (festkochend)

1 Zwiebel

100g Frühstücksspeck

200g Sauerkraut

2 Eier

2 EL Schmand

Ca. 10 EL Weizenmehl

½ Bund Petersilie gehackt

Ghee oder Bratöl

1 Kresse

Salz

Muskatnuss

Pfeffer

#### **Zubereitung:**

- 1.) Kartoffeln schälen und im Wasser weichkochen, danach ausdampfen lassen.
- 2.) Gewürfelte Zwiebel und Speck kurz glasig in einer Pfanne braten, ausschalten und mit Schmand, als auch der gehackten Petersilie vermengen. Alles mit etwas Muskatnuss und Pfeffer würzen.
- 3.) Einen **\*Kartoffelteig** Herstellen aus gestampften Kartoffeln, Weizenmehl, Eier etwas Salz und den Inhalt der Speckpfanne.
- 4.) Eine Pfanne mit 2 EL Ghee bei mittlerer Hitze aufstellen. Aus dem Teig jetzt die Winterzipfel schupfen, kurz im Mehl wälzen und goldbraun braten. So lange wiederholen bis alle Winterzipfel gebraten sind, eventuell nachwürzen und mit einem leckeren Glühwein genießen.

#### **Dazu empfehlen wir:**

- Soßen nach Geschmack: z.B. Ketchup, Mayonnaise, Hummus oder Ajvar
- Ein leichter Wintersalat aus Sprossen und Kräuter passt ebenso dazu

#### **Kochtipps & Tricks:**

- Kartoffeln sind unterschiedlich, demnach kann es sein das man etwas mehr Weizenmehl dazugeben muss bis alle Zutaten gut verbunden sind.

