



Zutaten

1 Weißkohl ca. 0,8 Kg
Salz
Zucker
1,2 Kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
3 Eier
3 EL
Dinkelvollkornmehl
Pfeffer
Prise Muskat
Brat- und Backöl

1 Gurke
2 Knoblauchzehen
100 g griechischer Joghurt
250 g Quark
½ Bund Petersilie

*Optional:
Apfelmus*

Zutaten

2 EL Pinienkerne
4 Chicorée
2 Orangen
20 g Rohrohrzucker
2 EL Butter
1 TL Thymian getr.
100 ml Weißwein
Salz & Pfeffer

*Optional:
Zimt*

Weißkohl-Kartoffelpuffer mit Gurkendip

Die äußeren Blätter vom Weißkohl entfernen, vierteln, den Strunk herausschneiden und mit einer Vierkantreibe oder mit Hilfe einer Küchenmaschine fein raspeln oder in feine Streifen schneiden. Mit Salz, etwas Zucker in einer Schüssel den Weißkohl gut miteinander verkneten und für ca. 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend gut ausdrücken und beiseite stellen. Kartoffeln und Zwiebeln schälen, ebenfalls fein reiben / raspeln und anschließend gut ausdrücken. Kartoffelmasse mit Weißkohl, Eier, Mehl miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Stufe portionsweise die Kartoffelmasse hineingeben, goldbraun von beiden Seiten ausbacken und kurz abtropfen lassen. Die fertigen Puffer noch heiß servieren oder im vorgeheizten Backofen bei 100°C warmhalten. Die restliche Kartoffelmasse ebenfalls so ausbacken. Gurke waschen, halbieren, entkernen, grob raspeln, mit etwas Salz gut vermischen, für 20 Minuten ziehen lassen und anschließend gut ausdrücken. Knoblauch schälen, fein hacken, mit Joghurt und Quark verrühren. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Gurke, Petersilie dazugeben, unterrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Weißkohl-Kartoffelpuffer mit dem Gurkendip auf Teller anrichten und servieren.

Tipp: Die Puffer können auch mit selbstgemachtem Apfelmus serviert werden.

Winterlicher Chicorée gebraten mit Orangen

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten, auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Chicorée längs halbieren. Orangen schälen, die Filets herausschneiden und den Rest auspressen. Zucker in einer beschichteten Pfanne leicht karamellisieren, die Butter dazugeben und die Chicoréehälften mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben und kurz anbraten. Wenden, Thymian hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Würzen mit Salz, Pfeffer und den Saft der Orangen dazugeben. Bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist, dabei den Chicorée mehrmals mit der Flüssigkeit übergießen. Orangenfilets hinzugeben und kurz mit durchschwenken. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf mit einer Prise Zimt. Chicorée zusammen mit den Orangenfilets, etwas Soße und den Pinienkernen auf Teller oder einer Servierplatte anrichten und servieren.

