


# Bladln (pikante Krapfen) mit Rettichsalat

Leckere Kartoffelfladen aus Österreich mit Rettichsalat und fruchtiger Zwiebelschmelze

etwa 8 Portionen

 aufwändig

 bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Bladln:

750 g mehligkochende Kartoffeln  
30 g Butter  
75 g Weizenmehl  
Salz  
gemahlene Muskatnuss

### Außerdem:

Butterschmalz  
1 EL Schnittlauchröllchen

### Rettichsalat:

600 g Rettich  
Salz  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic  
1 EL Apfelessig  
2 Msp. Curry  
3 EL Olivenöl  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 EL Schnittlauchröllchen

### Zwiebel-Speck-Schmelze:

100 g Zwiebeln  
125 g Birnen  
50 g Speck- oder Schinkenwürfel (Pancetta)  
25 g Butter  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

## 1 Vorbereiten:

**Am Vortag** Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und in 20–25 Min. mit Deckel bei mittlerer Hitze gar kochen. Kartoffeln abgießen, pellen, sofort durch die Kartoffelpresse geben oder mit einer Reibe raspeln. Erkalten lassen, dann mit einem Küchentuch zudecken und über Nacht stehen lassen.

## 2 Bladln:

Butter zerlassen. Vorbereitete Kartoffeln, Mehl und zerlassene Butter vermischen mit Salz und Muskat würzen. Masse mit den Händen rasch zu einem Teig kneten. Aus dem Teig mit bemehlten Händen Rollen (Ø etwa 6 cm) formen und fingerdicke Scheiben abschneiden. Die Scheiben dann halbieren. Die halbierten Scheiben mit den Fingern auswalken (etwas flach drücken) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bis zur Weiterarbeit liegen lassen.

3 Rettichsalat:

Rettich putzen, schälen und mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden. Rettichreste mit dem Messer fein schneiden. Rettich salzen und auf einem Sieb etwa 30 Min. ziehen lassen. Dann etwas ausdrücken. Crème fraîche, Essig, Curry, Öl verrühren mit Salz und Pfeffer würzen. Dressing mit dem Rettichsalat und Schnittlauch vermengen und abschmecken.

4 Zwiebel-Speck-Schmelze:

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Speck- und Zwiebelwürfel in einem Topf mit Butter etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze bräunen. Birnen schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. **Nach der Hälfte der Zeit** die gewürfelten Birnen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Bladln:

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, dann in Portionen die Bladln bei mittlerer Hitze goldbraun von beiden Seiten garen. Fertig ausgebratene Bladln kurz auf einem Rost mit Backpapier im Ofen warm stellen.

6 Bladln mit der Zwiebel-Speck-Schmelze und dem Rettichsalat servieren. Schnittlauchröllchen über den Salat streuen.