

Kartoffelkrapfen mit Coleslaw

Pikante Kartoffelkrapfen mit Krautsalat aus Spitzkohl als Snack

4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Krautsalat:

800 g Spitzkohl
etwa 2 TL Salz
1 Möhre (etwa 150 g)
1 EL Zucker
frisch gemahlener Pfeffer
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
2 EL Essig, z. B. Apfelessig

Brandteig:

250 g Kartoffeln
Salz
125 ml Wasser
50 g Butter oder Margarine
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
½ gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
75 g geriebener Käse

Außerdem:

Ausbackfett, z. B. Kokosfett oder
Speiseöl

1 Vorbereiten:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Danach abgießen und mit einer Gabel zerdrücken.

2 Krautsalat:

Spitzkohl putzen und in Streifen schneiden. Kohlstreifen mit Salz in einer großen Schüssel mischen und mit den Händen etwas kneten, bis der Kohl zusammenfällt. Möhre schälen, raspeln und dazugeben. Mit Zucker, Pfeffer, Crème fraîche und Essig vermischen und abschmecken. Etwas durchziehen lassen.

3 Ausbackfett in einem großen Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 180°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.



4 Brandteig:

Wasser mit 1/2 getr. TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Butter oder Margarine in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Ein weiteres Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin unter den kalten Teig rühren. Zerdrückte Kartoffeln und Käse unterrühren.

- 5** Mit Hilfe eines Teelöffels Teigportionen abstechen und portionsweise etwa 36 Krapfen im Fett goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Krapfen noch warm mit dem Krautsalat servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Spitzkohl können Sie auch die gleiche Menge Weißkraut verwenden.

