

Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 09.01.2024

Krautpuffer mit Erdnuss-Chili-Soße

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Puffer

500 g Weißkohl
2 Lauchzwiebeln
1 Karotte
etwas Salz
etwas Pfeffer
5 Eier, Größe M
200 g Dinkelmehl, ca.

Für die Erdnuss-Chili-Soße

1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer
1 TL Rapsöl
60 g Erdnusscreme, ohne Stückchen
1 EL Worcestershiresoße
1 EL Honig, flüssig
1 Biozitron, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
2 TL Sambal Oelek oder Chilipulver, nach Geschmack
2 EL Wasser, ca.

Außerdem

1 Bund Koriander, Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung

1. **Für die Puffer** Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Lauchzwiebeln und Karotten putzen bzw. schälen und abbrausen. Karotten raspeln, Lauchzwiebeln fein schneiden.
2. Kraut, Lauchzwiebeln und Karotten in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
3. **Inzwischen für die Soße** Knoblauch und Ingwer schälen. Knoblauch pressen, Ingwer fein reiben oder schneiden.
4. Öl erhitzen. Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Erdnusscreme unterrühren. Mit Worcestershiresoße, Honig, Sambal Oelek würzen. Evtl. etwas Wasser unterrühren, damit die Soße schon cremig wird. Erdnusssoße erneut abschmecken und bis zum Servieren abdecken und ziehen lassen.
5. **Für die Puffer**, die entstandene Flüssigkeit vom Kohl-Mix evtl. abgießen. Mit Eiern und Mehl zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Jeweils 1 Esslöffel von der Puffermasse in die Pfanne setzen.
7. Die Puffer darin von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten goldbraun braten. So verfahren, bis alles verbraucht ist.
8. Fertige Puffer auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen, bei ca. 50 Grad warmstellen
9. **Erdnusssoße** erneut abschmecken. Koriander abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
10. Koriander, Krautpuffer und Erdnusssoße anrichten und servieren.

