

Kochen

Eberhard Braun

Montag, den 06.02.2023

**Gebratene Kartoffelraspel (Kartoffel-Riebele) mit Klatschgurken & Kresseschmand
Für 4 Personen**

Zutaten

Für die Kartoffeln

600 g Kartoffeln (mehligkochend oder vorwiegend festkochend)
etwas Salz
100 g Mehl (Typ 405)
100 g Butterschmalz oder pflanzliches Öl, ca.
etwas Pfeffer
1 Bund Schnittlauch

Für die Klatschgurken

2 Knoblauchzehen
2 Bio-Salatgurken
3 TL Salz
3 TL Zucker, braun oder weiß, nach Belieben
1 TL Gemüsebrühepulver
8 EL Apfelessig
6 EL Traubenkernöl oder Rapsöl
etwas Pfeffer
1 TL Ingwer, frisch, gerieben
2 EL Sesamöl, geröstet, nach Belieben
2 EL Sesamsamen, nach Belieben
1 Bund Schnittlauch

Für den Kresse-Schmand

1 Apfel, z. B: Elstar
1 Beet Kresse
200 g Schmand oder sauer Sahne
200 g Quark (z.B. Magerquark)
1 EL Meerrettich, aus dem Glas, gerne auch Sahne-Meerrettich
etwas Salz
1 EL Semmelbrösel, nach Belieben

Zubereitung

1. **Die Kartoffeln** abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und gut abkühlen lassen (am besten am Abend vorher kochen).
3. Kartoffeln grob raspeln. (ein paar größere Kartoffelstücke dürfen gerne mit dabei sein). Kartoffeln mit Mehl und etwas Salz vermischen.
4. In einer großen Pfanne etwa die Hälfte Schmalz oder Öl erhitzen und die Kartoffeln zugeben. Bei mittlerer Hitze langsam knusprig braten und immer wieder wenden.
5. Nach und nach das übrige Fett zugeben (falls nötig) und alles rührend braten, bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind (das dauert zwischen 25-35 Minuten). Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. **Inzwischen für die Klatschgurken** Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die Gurken längs aufschneiden. Mit einem Teelöffel das Kerngehäuse herauskratzen.
7. Gurken auf die Schnittseite legen und mit einem Pfannenboden flachklopfen, so dass sie aufbrechen.



8. Gurke in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Salz vermischen und 15 Minuten in einem Sieb ziehen lassen. Dann gut ausdrücken.

9. Knoblauch, Zucker, Gemüsebrühepulver, Essig, Öl, Pfeffer und Ingwer zu einem Dressing verrühren. Nach Belieben Sesamöl und Sesamsamen untermischen. Alles zu den abgetropften Gurken in eine Schüssel geben.

10. Schnittlauch abbrausen, in Röllchen schneiden und vor dem Servieren mit dem Gurkensalat mischen.

11. **Für den Kresse-Schmand** den Apfel abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen und grob raspeln. Kresse vom Beet schneiden. Beides mit Schmand, Quark und Meerrettich mischen. Mit Salz abschmecken. Ist die Masse zu flüssig, noch Semmelbrösel untermischen.