



MEIN GENUSS



## Kartoffelkuchen mit Weißkohl



**It's a match!**

It's a match! Das Bratkartoffel Gewürz ist ein Muss in jedem Kartoffelgericht.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln werden geschält, halbiert oder geviertelt und in sprudelndem Salzwasser gegart. Während die Kartoffeln kochen, den Weißkohl zubereiten: Zuerst einmal werden unansehnliche und schmutzige äußere Blätter entfernt. Danach den Kohl der Länge nach halbieren und den Strunk heraus schneiden. Anschließend in Streifen schneiden oder raspeln.
- 2 Die Kartoffeln mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen, in einem Sieb abtropfen lassen. Die Weißkohlstreifen in dem Kochwasser bissfest garen. Währenddessen Schalotten und Pancetta würfeln, Petersilienblätter klein hacken. Etwas von der Petersilie beiseite stellen.
- 3 Ein wenig Öl in einer Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und den Pancetta darin auslassen. Schalottenwürfel hinzufügen und glasig andünsten.
- 4 Kochwasser abgießen und den Kohl abtropfen lassen. Die Kartoffeln mit der Crème fraîche und der Butter mischen und alles mit dem Stampfer zu einem Püree verarbeiten. Keinesfalls den Mixer verwenden, denn dadurch würde sich das Püree in eine kleisterartige Masse verwandeln.
- 5 Kohlstreifen, Schalotten, Petersilie und Pancetta unter das Püree heben, mit dem **Bratkartoffel Gewürz** abschmecken. Öl in einer Pfanne mit Antihaf-Beschichtung erhitzen. Die Kartoffel-Kohlmischung zu einem Fladen formen und auf mittlerer Flamme knusprig braun braten.
- 6 Den Fladen vorsichtig aus der Pfanne auf einen flachen Teller gleiten lassen, wiederum etwas Öl in die Pfanne geben und den Fladen von der anderen Seite goldbraun braten. Vor dem Servieren mit der übrigen Petersilie bestreuen. Fertig ist der Kartoffelkuchen!

### Zutaten

1200 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
1 Kopf Weißkohl  
5 Schalotten  
100 g Pancetta oder Bauchspeck  
1 EL Bratkartoffel Gewürz  
2 EL Butter  
3 EL Crème fraîche  
1 Bund glatte Petersilie  
Pflanzenöl zum Braten

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht



# MEIN GENUSS

möglich. Gutschein gültig bis zum 11.12.2026.