

Altböhmische knusprige Kartoffelpuffer mit Sauerkraut – Staroczeskie chrupiące placki ziemniaczane z kiszoną kapustą – Staročeské křupavé bramboráky s kyselým zelím

Auch im Sommer darf es manchmal etwas deftig sein... Bramboráky werden in Tschechien gerne gefüllt serviert oder als Beilage zu Gulasch, herzhaften Eintöpfen oder mit einem leckeren Dip gegessen. Als Kind habe ich sie einfach mit Ketchup genascht. Da es beim Zubereiten auch ziemlich heiß und geruchsintensiv werden kann, bereite ich sie gerne draußen auf dem Lagerfeuer oder Grill in einer guten gusseisernen Pfanne zu.

Damit sie besonders knusprig gelingen, mische ich den geriebenen Kartoffeln Sauerkraut bei und gehe nicht allzu sehr sparsam mit Öl um.

An die Pfanne, fertig, los!

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Anzahl der Portionen: 4 Portionen

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 500 g Sauerkraut
- 3 Eier
- 100 ml Milch
- 200 g Mehl oder Semmelmehl
- 1 TL Salz
- 1 TL Majoran
- 3-4 Knoblauchzehen (nach Geschmack)
- Pfeffer
- Evtl. Kümmel
- Öl zum Braten



Zubereitung:

1. Sauerkraut abgießen und klein schneiden.
2. Kartoffeln schälen und fein reiben. Anschließend geriebene Kartoffeln in einem Tuch gut ausdrücken und mit Mehl, Eiern, Milch, Majoran, Salz, Pfeffer sowie gepresstem Knoblauch zu einem dünnen Teig vermengen.
3. In einer Pfanne reichlich Öl erhitzen und aus einer kleinen Portion des Teigs mit einer Kelle einen „bramborák“ (Kartoffelpuffer) formen. Dieser gelingt am besten, wenn er einen Durchmesser von ca. 10cm hat und von beiden Seiten goldbraun gebraten wird.

Geheimtipp:

Bei einer guten Zucchinierte kann auch eine fein geriebene Zucchini den Teig verfeinern. Nach dem Braten die fertigen Puffer auf eine Küchenrolle legen, um das überflüssige Fett zu entfernen.

Für die Sommerwortschatztruhe:

		
Kartoffelpuffer	placki ziemniaczane	bramborák
knusprig	chrupiący	křupavý
Sauerkraut	kapusta kiszona	kyselý zelí
	<i>Aussprache</i> plazki dschemnjatschane chrupjonze kischone kapusta	<i>Aussprache</i> bramboraak krschupavie Kiselee selie

Knoblauch	czosnek	<i>tschossnek</i>	česnek	<i>Tschesneck</i>
Pfanne	patelnia	<i>patelnja</i>	pánev	<i>paanef</i>
Lagerfeuer	ognisko	<i>ognisko</i>	táborák	<i>taaboraack</i>
Gulasch	gulasz	<i>gulasch</i>	guláš	<i>gulasch</i>

Guten Appetit – Smaczneho – Dobrou chut’