



Sauerkraut Rösti mit buntem Schnittlauch - Radieschen Dip

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Herzhaft und knusprig, preiswert, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für die Rösti:
 - 300 g Weinsauerkraut
 - 300 g Kartoffeln, festkochend
 - 1 Zwiebel in dünnen Scheiben
 - 80 g roher Schinken, in dünnen Streifen
 - 1 ganzes Ei
 - 2 El Mehl
 - 3 El Butterschmalz
 - Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für den Schnittlauch Dip:
 - 50 g Bio - Quark
 - 2 El Schmand
 - 3 El frischer Schnittlauch, gehackt
 - 4 - 5 Radieschen in dünnen Streifen
 - Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das Sauerkraut probieren, ev. kurz abspülen, gut ausdrücken und grob schneiden. Die Kartoffeln fein in ganz dünne Streifen hobeln.

Schritt2

Beides mischen, das Mehl, das Ei, die Zwiebel dazu geben, verrühren. Die Schinkenstreifen unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt3

Nicht zu wenig Butterschmalz in einer Stielpfanne erhitzen und mit einem Esslöffel die Kartoffelmasse in beliebiger Größe hinein geben.

Schritt4

Seitlich etwas formen, oben glatt drücken, 2 - 3 min. von jeder Seite knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Der Schnittlauch Dip:

Schritt6

Alle Zutaten miteinander mischen, pikant abschmecken, den frischen Schnittlauch und die Radieschen unter rühren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die appetitlich knusprigen Sauerkraut Rösti mit dem Schnittlauch - Radieschen Quark anrichten. Dazu ein großer, frischer Salat nach Angebot und Marktlage.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauerkraut-roesti-mit-buntem-schnittlauch-radieschen-dip/>