Kartoffel-Buletten mit Rotkohl

Kategorie: Gemüsegerichte - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Rotkohl

250 g	Rotkohl
100 g	Äpfel
70 g	rote Zwiebeln
1 EL	Butter
1 EL	Salz
80 ml	Rotwein
30 ml	Gemüsebrühe
3	Wacholderbeeren
2 EL	Zucker
20 ml	Balsamico-Essig
40 g	Preiselbeerkompott
20 g	Himbeergelee

Kartoffelbuletten

400 g	Kartoffeln
1	Ei
50 g	Quark
2 EL	gehackte Petersilie
	Salz und Pfeffer
	Muskat
2 EL	Butter

(Angaben für 2 Personen)

Rotkohl schmeckt besonders gut, wenn er durchgezogen ist. Also am besten gleich mehr machen und für eine weitere Mahlzeit aufheben. Die Kartoffelbuletten sind natürlich schneller zubereitet, wenn man noch Pellkartoffeln von einem anderen Gericht übrig hat.

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen und abkühlen lassen.
Die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen, den Kohl waschen, teilen, vom Strunk befreien und in sehr feine Streifen schneiden. Den Apfel schälen, entkernen und grob reiben. Die Zwiebel schälen und in feine Halbringe schneiden. In einem Topf Butter schmelzen und Kohl, Apfel und Zwiebel darin braten, salzen, zuckern und mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen. Mit den Wacholderbeeren zugedeckt 15 Minuten garen. Dann den Preiselbeerkompott und den Himbeergelee unterheben und den Rotkohl fertig garen.
Die Kartoffeln pellen, zertstampfen und mit Ei und Quark vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse Buletten formen und in einer Pfanne mit der erhitzten Butter goldbraun braten.