



Backkartoffel Kumpir

Zutaten (für 4 Personen):

Für die Ofenkartoffeln mit Sauerkraut

2 große Kartoffeln (mehligkochend)
4 EL Sonnenblumenöl
1 Beutel Mildessa Mildes Sauerkraut im Beutel (400 g)
200 g Schmand
1 TL Kümmel
2 EL flüssigen Honig
2 Scheiben Schwarzbrot (zum Beispiel Pumpernickel)
2 EL Walnüsse
50 g Butter
50 g geriebener Emmentaler
1/2 Bund Petersilie
1 EL Hengstenberg Aceto Balsamico di Modena Walnuss
Salz, Pfeffer
Saft einer halben Zitrone
Alufolie zum Einwickeln

Für die Ofenkartoffeln mit Rotkohl

2 große Kartoffeln (mehligkochend)
4 EL Sonnenblumenöl
1 Glas Mildessa Rotkohl (370 ml)
1 EL Hengstenberg Klassischer Weißweinessig
1 Prise Zucker
1 Karotte
1–2 Frühlingszwiebeln
4 Hengstenberg Milde Peperoni
50 g Butter
50g geriebener Emmentaler
1 Handvoll Pistazien
Salz, Pfeffer
Alufolie zum Einwickeln



Schritt 1: Der Anfang

Heizen Sie den Ofen auf 200° Ober- und Unterhitze vor.

Waschen Sie die Kartoffeln und trocknen Sie sie mit Küchenkrepp ab.

Lassen Sie das Sauerkraut und den Rotkohl abtropfen.

Schälen und hacken Sie die rote Zwiebel.

Zerbröseln sie in einer kleinen Schale das Schwarzbrot. Hacken Sie die Walnüsse und die Pistazien grob.

Waschen Sie die Petersilie, die Frühlingszwiebeln und die Karotte. Hacken Sie dann die Petersilie, schneiden Sie die Zwiebeln in feine Ringe und raspeln Sie die Karotte.

Lassen Sie eine eingelegte Peperoni) gut abtropfen.

Schritt 2: Die Kartoffeln backen

Stechen Sie die Kartoffeln mit einer Gabel rundherum ein. Reiben Sie sie dann mit Sonnenblumenöl und Salz ein und wickeln sie anschließend in Alufolie ein. Die Folienkartoffeln geben Sie nun für 75 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Öffnen Sie die Folie nach 50 Minuten Backzeit – so wird die Schale schön knusprig und das innere Fruchtfleisch lässt sich in der späteren Zubereitung besser verarbeiten.



Für das Dressing

40 ml Sonnenblumenöl
40 ml Hengstenberg
Klassischer Weißweinessig
120 ml Joghurt
1 ½ TL Hengstenberg
Delikatess-Senf
1 TL Zucker
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer

Verwendete Produkte:



Schritt 3: Das Joghurt-Senf-Dressing anrühren

Mischen Sie den Joghurt mit der fein gehackten Zwiebel. Fügen Sie außerdem den Zucker, das Sonnenblumenöl sowie den Senf hinzu. Als nächstes geben Sie den Essig zur Joghurtmischung und schmecken mit Salz und Pfeffer ab. Verrühren Sie alles miteinander und stellen Sie das Dressing beiseite.

Schritt 4: Die Sauerkraut-Füllung und Topping zubereiten

Rösten Sie die gehackten Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl an. Sobald sich der nussige Duft verteilt und die Walnüsse knusprig braun sind, heben Sie sie aus Pfanne. Schmelzen Sie dann etwas Butter darin. Schwenken Sie das Schwarzbrot nun einige Zeit in der Pfanne und fügen dann die Petersilie hinzu. Verrühren Sie beides miteinander und lassen Sie das Topping in einer kleinen Schale abkühlen. Für die Füllung vermischen Sie das Sauerkraut in einer großen Schale mit dem Schmand. Würzen Sie mit Kümmel, Salz und Pfeffer. Geben Sie den Balsamessig und den Honig hinzu und vermengen die Zutaten

Schritt 5: Die Rotkohl-Füllung zubereiten

Für die Rotkohl-Füllung vermengen Sie den Rotkohl mit dem Essig. Rühren Sie dann den Zucker, die Frühlingszwiebel und die Karotte unter und stellen die Füllung beiseite.

Schritt 6: Die Kumpir aufschneiden

Lassen Sie die Ofenkartoffeln nach der Backzeit einige Minuten abkühlen, damit Sie sich nicht verbrennen. Schneiden Sie sie vorsichtig der Länge nach ein, ohne sie dabei zu halbieren. Verwenden Sie eine Gabel, um das Fruchtfleisch der Kartoffel vollständig zu zerdrücken und zu lockern. Mischen Sie die Butter sowie den geriebenen Käse unter die Kartoffelmasse. Anschließend verteilen Sie die beiden Füllungs-Variationen auf jeweils zwei Kartoffeln.

Schritt 7: Der letzte Schliff

Die Sauerkraut-Kartoffel dekorieren Sie mit dem Schwarzbrot-Topping und den gerösteten Nüssen. Für die Rotkohl-Kartoffel platzieren Sie eine eingelegte Peperoni) auf der Rotkohl-Masse. Streuen Sie eine Handvoll gehackte Pistazien darüber und reichen Sie das Joghurt-Dressing dazu. Fertig sind zwei Kumpir-Variationen – Kartoffeln einmal auf Türkisch.