



Topinambur-Süßkartoffel-Reibekuchen mit Rauchfisch

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 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' : '4', 'yield' : '' });
```

Rösti schon mit Topinambur probiert, schmecken hervorragend

Zutaten

- 600 g Süßkartoffeln, geschält, gewaschen
- 2 Zwiebeln, gerieben
- 2 ganze Eier
- 4 El Mehl
- 4 El Butterschmalz
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss
- 300 g Rauchlachs, Rauch Aal, Forellenfilet oder geräucherter Heilbutt
- 400 g Schmand oder Sahnen Meerrettich
- 2 El Schnittlauchröllchen oder frischer Dill

Zubereitungsart

Schritt1

Die Topinambur auf der feinen Gemüseraspel fein hobeln und in einem Geschirrtuch gut auspressen.

Schritt2

Die Eier und das Mehl dazu geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Schritt3

In einer großen Stielpfanne mit heißem Butterschmalz jeweils einen guten Esslöffel Masse geben, etwas flach drücken und formen.

Schritt4

Von jeder Seite 2- 3 min. knusprig braten und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Im Backofen bei 130 ° C zwischenzeitlich heiß halten bis die restliche Rösti Masse gebraten ist.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu passen viele Rauchfisch Sorten mit herzhaften Dips, aber auch wie gewohnt mit Apfelmus.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** rauchfisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/topinambur-suesskartoffel-reibekuchen-mit-rauchfisch/>