

# Kartoffelwaffeln mit Rosenkohl

Waffeln müssen nicht nur süß serviert werden! Die Knusperwaffeln von unserem SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer sind leckere, herzhaftere Verwandte. In den Teig kommen nämlich noch feingeriebene Kartoffeln, kräftig aufgepeppt wird das Ganze mit geriebenem Käse. Dazu passt natürlich der winterliche Rosenkohl auf die cremige Art.

Schwierigkeitsgrad: mittel  
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer  
 Portionen: 4

## Einkaufsliste:

Für die Waffeln:

400 g Kartoffeln (auch Salatkartoffeln, geschält, fein gerieben)

300 g Mehl (Type 405)

2 TL Backpulver

360 ml Milch

2 Eier

60 g weiche Butter

2 – 3 EL Parmesan (fein gerieben)

Salz

Pfeffer

Muskat

Für den Rosenkohl:

1 TL Puderzucker

600 g Rosenkohl (geputzt, halbiert)

0,15 Liter Gemüsebrühe

1 EL Butter

0,2 Liter Sahne

Salz

Pfeffer

Zitronenabrieb

Frische Kräuter

Außerdem:

Ein Waffeleisen

**Zubereitung:**

Die rohen Kartoffeln sehr fein reiben.

**Tipp: Verwenden Sie feste Salatkartoffeln, zum Beispiel die Sorte „Annabelle“. Je feiner die Kartoffeln gerieben sind desto geschmeidiger wird der Teig – für das Ausbacken sehr wichtig!**

Dann Mehl und Backpulver untermengen. Zusammen mit Milch, Eiern und Butter zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den geriebenen Parmesan oder anderen Hartkäse dazu geben und mit den Gewürzen Salz, Pfeffer und Muskat (nach Geschmack) fein abschmecken. Den Teig zirka 15 Minuten ziehen lassen.

**Tipp: Mehl, Eier und Milch vertragen sich nicht direkt miteinander. Deshalb – lassen Sie dem Teig etwas Ruhezeit! Dann kann er quellen und das glutenhaltige Mehl hat genügend Zeit, um alle Zutaten perfekt miteinander zu verbinden. So wird der Waffelteig stabiler.**

Anschließend im Waffeleisen die Waffeln fluffig und trotzdem knusprig ausbacken.

Der Rosenkohl:

Den Puderzucker in einer Pfanne schön gleichmäßig karamellisieren lassen, dann den geputzten und halbierten Rosenkohl dazu geben.

**Tipp: Wenn Sie die Röschen halbieren, garen sie deutlich schneller.**

Das Gemüse kurz mit anschwitzen und mit der Brühe ablöschen.

**Tipp: Statt mit Brühe können Sie den Rosenkohl auch mit Apfelsaft oder Orangensaft ablöschen!**

Anschließend die Butter zugeben und bei mittlerer Hitze gemeinsam mit der Sahne garziehen lassen. Wenn der Rosenkohl zwar gar ist, jedoch auch etwas Biss hat, mit Salz,

Pfeffer und dem Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss noch mit den frischen Kräutern verfeinern und servieren.

**Tipp: Wer möchte kann zusammen mit dem Rosenkohl auch Speckwürfel zugeben, dann wird das Ganze noch etwas herzhafter!**

SWR4 Baden-Württemberg | Jörg Ilzhöfer | 24.01.2023