



Rezept

Rüebli-Süskartoffel-Tätschli mit eingeligetem Rettich

Jetzt kommt Farbe auf den Teller, süss, sauer, lecker!

55 Min

Aktive Zeit



76 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

RETTICH

- 500 g Rettich, längs halbiert, in feinen Scheiben
- 0.8 dl Apfelessig
- 0.8 dl Kräuternessig
- 0.8 dl Wasser
- 15 g Senfkörner
- 70 g Zucker
- 2 cm Ingwer, in feinen Scheiben
- 1 Chili, in feinen Ringen, entkernt
- 1 TL Kurkumapulver
- 3/4 EL Salz

TÄTSCHLI

- 300 g Rüeblī, an der Röstiraffel gerieben **Saison**
- 300 g Süsskartoffeln, an der Röstiraffel gerieben
- 1 TL Salz
- 100 g Mehl
- 3 Eier
- 4 EL Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratbutter

Und so wird's gemacht

1 von 2

RETTICH in das vorbereitete Einmachglas schichten. Essig und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Pfanne aufkochen, so lange köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ingwer und alle restlichen Zutaten dazugeben, ca. 10 Minuten köcheln, abkühlen lassen. Sud über den Rettich gießen, Glas verschliessen, im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen.

2 von 2

TÄTSCHLI Rüebli und Süsskartoffeln salzen, mischen. Mehl und Eier mischen, zu einem glatten Teig verrühren. Rüebli, Süsskartoffeln und Paniermehl dazugeben, würzen, gut mischen. Tätschli von je ca. 1,5 cm Dicke formen, in einer Bratpfanne in der heissen Bratbutter beidseitig je 3-5 Minuten goldgelb braten. Tätschli mit Rettich servieren.

Tipp: Dazu passt Blattsalat.