

## Szegediner mit geräuchertem Tofu

Erdäpfel waschen und schälen, in 1,5 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig werden lassen. Sauerkraut und Erdäpfelstücke dazugeben. Mit Most aufgießen, Paprikawürfel, Gewürze und Thymian dazugeben. Abdecken und im Rohr bei 180 °C ca. 25 Minuten schmoren lassen. Tofu in Würfel schneiden, in Olivenöl anbraten und unter das Kraut mischen.

Das Gericht auf entsprechenden Tellern anrichten. Sauerrahm mit Petersilie, Salz und Pfeffer glatt rühren und auf jede Portion einen EL davon verteilen, mit Paprikapulver bestreuen.

### Tipp:

Sollte das Gericht zu wässrig sein, einen gekochten Erdapfel reiben und als Bindung darunter mengen.



### Backofen

Einstellung  
Temperatur/Zeit  
Einschubhöhe

Ober-/Unterhitze  
180 °C/25 Min.  
1. Ebene von unten

### Weinempfehlung:

Die spezielle Kombination von Raucharomen, Paprika, Sauerkraut und Kräutern ist ideal, um vom einem bärriqueausgebauten Sauvignon Blanc begleitet zu werden. Ein Paradebeispiel ist jedes Jahr der Sauvignon Blanc Zieregg vom Weingut Tement in Berghausen (A).

### » Zutaten für 4 Portionen

150 g geräucherter Tofu  
ca. 2 EL Olivenöl  
200 g Bio-Sauerkraut  
300 g speckige Erdäpfel  
2 gehackte Schalotten  
½ roter Paprika, in Würfel geschnitten  
Kümmel, frischer Thymian, Paprikapulver  
¼ l Most  
Salz und Pfeffer  
⅛ l Sauerrahm  
gehackte Petersilie

