



hr1-DOLCE VITA

## Reiner Neidhart Aahle-Wurst-Muffins mit Sauerkraut-Apfelsalat

### ZUTATEN:

#### Muffinteig:

100 ml Milch  
100 ml Buttermilch  
3 Eier  
100 g gekochte Kartoffeln  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
120 g Aahle Wurst  
2 Stiele Majoran  
etwas Zucker

#### Sauerkraut-Apfelsalat:

30 g Sauerkraut  
150 g Boskoop, geraspelt  
120 g Schmand  
2 EL kaltgepresstes Rapsöl  
2 EL Apfelessig  
Salz, Pfeffer  
etwas Zucker

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

#### Muffinteig:

Die Milch, Buttermilch und die Eier durch gepresste Kartoffeln mit dem Mehl und Backpulver zu einem Teig verarbeiten.

Die in kleine Würfel geschnittene Aahle Wurst mit dem gezupften Majoran dazu geben und abschmecken.

Den Teig auf mit Muffinpapier ausgelegte Muffinformen verteilen.

Im Ofen ca. 16-18 min backen.

#### Sauerkraut-Apfelsalat:

Das Sauerkraut mit dem geraspelten Apfel und den anderen Zutaten mischen, dann pikant abschmecken.