



## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

### Kartoffel Latkes

Kartoffel Latkes sind nicht einfach Kartoffelpuffer – sie sind eine Philosophie.

Das finde ich nicht so ungewöhnlich. Wie schon erwähnt komme ich aus dem Rheinnischen. Kartoffelpfannkuchen gehören aus rohen, über die Reiben gerieben Kartoffeln ohne die Zugabe von Mehl oder Ei gemacht. Allerdings gehören aus meiner Sicht rohe Zwiebeln in den Teig. Und dann isst man Apfelmus dazu. Da gruselt es vielleicht Manchen allein beim Lesen. Die Schweizer hätten jetzt viel beizutragen, wie man ein echtes Rösti macht. Jede Küche hat ganz bestimmte Vorstellungen, wie Dinge zubereitet werden müssen. Und nur so ist dann richtig.



Latkes sind die jüdische Variante der Kartoffel Pfannkuchen. Traditionell gerne mit einem Topping aus Sahne Meerrettich und Lachs. Sie wurde ursprünglich zu Chanukka gemacht. Da sie in viel Öl frittiert werden sollte das an das Ölwunder im Tempel erinnern. Zu dessen Ehren man Chanukka feiert. Als die Juden den Tempel von den Makabäern zurück eroberten, fanden sie nur ein einziges kleines Fass geweihtes Öl. Neues herzustellen hätte zu lange gedauert. Und doch brannte das Öl im siebenarmigen Leuchter genau 7 Tage für das Fest. Ich gebe da sicher ungenau wieder – aber Latkes haben zu Chanukka Tradition. ☺

Chanukka wird auch das Lichterfest genannt. Viele jüdische Gemeinden laden zu ein. Gerade bei uns in Nordeuropa, wo es im Winter früh dunkel wird, hat es was magisches, wenn die Lichter entzündet werden. Wer das gerne mal miterleben will – einfach mal bei der Gemeinde vor Ort nachfragen.

Wer seinen eigenen kleinen Licht- und Glückszauber machen will, kocht zu Hause Latkes. Wenn ihr die klassische Variante von Kartoffel und Fisch nachmachen wollt, empfehle ich euch zu den Latkes die veganen Sahne-Heringen:

[http://www.bluepingu.de/images/pdf/externe\\_dokumente/Einegelegte\\_Sahne09Auberginen-Heringe.pdf](http://www.bluepingu.de/images/pdf/externe_dokumente/Einegelegte_Sahne09Auberginen-Heringe.pdf)

Dazu noch etwas frisch geriebener Meerrettich – perfekt. Das ist ein absolutes Event-Gericht für eure nächste Party!



Xenia's  
vegan  
punk  
food 





## Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> [xenia@bluepingu.de](mailto:xenia@bluepingu.de)

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>



Ich verwende in diesem Gericht als Ersatz für Eischnee einen aufgeschlagenen Schnee aus Kichererbsen-Wasser. Kichererbsen-Wasser

(oder Aqua Faba) ist einer der beliebtesten pflanzlichen Ersatz-Produkte für Eischnee. Wenn ihr euch verzweifelt fragt, was ihr mit den Kichererbsen machen sollt, nachdem ihr das Wasser für den Schnee braucht – kein Problem: macht Chili Kichererbsen als Snack. Entweder für euch selbst oder auch als schicke Kleinigkeit fürs Party Buffet: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/wp-content/uploads/2016/09/Kichererbsen-Erdnuss-Snack-aus-Äthiopien.pdf>

Der Kichererbsenschnee macht die Latkes saftiger und fluffiger in der Konsistenz.

### Zutaten ca. 4 – 5 Personen

1 kg Kartoffeln

1 Zwiebel

Wasser von 1 Dose Kichererbsen

1 EL Sojamehl

Salz

Pfeffer

1. Die Kartoffeln schälen und eher grob als fein reiben. In ein Küchentuch packen und fest ausdrücken.
2. Die Zwiebel sehr fein reiben und zufügen.
3. Sojamehl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Kichererbsenwasser mit einem Handmixer zu Schnee aufschlagen und unter die Kartoffelmassen heben.
5. In Öl etwa handteller-große, flachen Puffer ausfrittieren. Sie sollten von beiden Seiten schön gebräunt und knusprig sein, innen gar, aber fluffig und saftig.
6. Auf Küchenpapier abtropfen. Mit Sahne Meerrettich oder veganen Fisch-Varianten servieren.

