



[Drucken](#)

Kartoffel-Rupfhaubn mit Früchtekompott



Zutaten für 4 Personen

- 600 g Kartoffeln
- ½ Vanilleschote
- 120 g Mehl
- 80 g Wiener Grießler
- 3 kleine Eier
- 200 ml bayer. Milch
- 100 ml bayer. Sahne
- 100 g Zucker
- 40 g bayer. Butter
- 80 ml Weißwein
- 80 ml Orangensaft
- 150 g Birnen
- 150 g Zwetschgen
- 40 g Physalis (Kapstachelbeeren)
- ½ TL Zimtblüten (oder 1 Zimtstange)
- ½ TL Stärke
- ½ Bund Minze
- Salz

Zubereitung:

1. Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen, auskühlen lassen und schälen. Den Ofen auf 160° C vorheizen. Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Die Kartoffeln passieren und mit Vanillemark, Mehl, Eiern und Salz zu einem lockeren Teig vermengen. Den Teig zu 5 cm langen, fingerdicken Rollen formen. Die Rollen kurz in leicht gesalzenem Wasser blanchieren, bis sie an die Oberfläche steigen. Ausgekratzte Vanilleschote mit Milch, Sahne und 20 g Zucker vermischen. Die Milch-Sahne kurz aufkochen. Die Teigrollen in eine flache Auflaufform oder Bratereinne legen und mit der heißen Milch-Sahne begießen. Die Butter über die Rupfhaubn verteilen und im Ofen 45 Min. goldgelb backen.
2. Den restlichen Zucker mit 1 EL Wasser einkochen bis der Zucker karamellisiert. Das Karamell mit Weißwein und Orangensaft ablöschen. Den Zimt hinzufügen und den Fond so lange kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Die Blätter der Physalis entfernen, die Früchte halbieren. Den Fond mit Stärke binden und durch ein Sieb über die Früchte gießen.
3. Die Minze waschen, trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Rupfhaubn aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilen, mit Früchtekompott und Minze bestreut servieren.