



## **Krakauer mit Zwiebelsoße und Kartoffel-Mais-Muffins**

1 Packung WIESENHOF Bruzzler Krakauer oder Geflügel Krakauer minis  
200 g Kartoffeln (mehlig kochend)  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
60 g Mehl  
80 g Maismehl o. Polenta  
2 TL Backpulver  
1 Prise Zucker  
1 Ei  
150 ml Buttermilch  
60 ml Öl  
1 Dose Maiskörner (150 g)  
2 EL Röstzwiebeln  
1 Gemüsezwiebel  
2 TL Currypulver  
150 ml Tomatenketchup  
Muffinblech  
Papierförmchen oder Fett für die Form

### **Schritt 1**

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser in ca. 12 Min. gar kochen. Abgießen und zerstampfen.

### **Schritt 2**

Backofen auf 180 °C vorheizen. 10 Mulden des Muffinblechs mit Papierförmchen auslegen oder einfetten. Mehl, Maismehl, Backpulver, 1/2 - 1 Teelöffel Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Ei, Buttermilch und 60 ml Öl unterrühren. Kartoffeln unterrühren. Maiskörner abtropfen lassen und unter den Teig heben, mit Pfeffer würzen. Teig in die Muffinförmchen füllen, mit Röstzwiebeln bestreuen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.

### **Schritt 3**

Unterdessen Zwiebel schälen, achteln und in Streifen schneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten. Currypulver darüber stäuben, kurz andünsten. Ketchup und 150 – 200 ml Wasser zugeben, 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Pfeffer abschmecken und auskühlen stellen.

### **Schritt 4**

Muffins aus den Förmchen nehmen und auf einem Rost abkühlen lassen.

### **Schritt 5**

Krakauer knusprig grillen, mit Muffins und Zwiebelsoße servieren.