

## Bierradi MIT ERDÄPFELKAS

Zutaten für 6 Portionen  
Zubereitungsdauer ca. 45 Minuten

400 g mehligkochende Erdäpfel  
ca. 1 kg grobes Salz  
3 EL gehackte Kräuter (*siehe Kasten unten*)  
150 g Bröseltopfen  
2 EL Sauerrahm  
Essig  
Salz  
2 Bierradi  
etwas frisch geriebener Kren,  
geröstete Kürbiskerne, Estragon  
und/oder Essigkapern zum  
Garnieren

- 1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Erdäpfel waschen. Ein Backblech etwa 1 cm hoch mit grobem Salz bestreuen. Erdäpfel auf das Salz legen und im Ofen etwa 45 Minuten garen.
- 2 Erdäpfel aufdrücken und das Innere aus der Schale schaben. Erdäpfel mit gehackten Kräutern, Topfen, Rahm, 1 Spritzer Essig und Salz vermischen.
- 3 Radi schälen und der Länge nach in dünne Streifen schneiden (am besten mit einem Gemüseschäler). Radiblätter am breiten Ende mit Erdäpfelkas belegen und aufrollen.
- 4 Radirollen auf Teller setzen und mit Kren, Kürbiskernen, Estragonblättchen und/oder Essigkapern dekorieren.



### Geschmack aus der Natur

Für die Zubereitung des Bierradis kann man Petersilie und Schnittlauch nehmen. Interessanter wird der pikante Jausenaufstrich aber, wenn man wilde Alpenkräuter verwendet. Besonders geeignet ist dafür **QUENDEL**, der wilde Thymian. Im Gegensatz zum »zahmen« Thymian bringt Quendel ein rassigeres Aroma. Da seine Blätter naturgemäß recht kräftig und hart sind, sollte man ihn vor der Verwendung sehr fein schneiden. Für Kräutersammler: Quendel gedeiht besonders gut auf Hängen mit steinigem Untergrund, in Felsritzen und an Steinmauern, kommt aber auch an Waldrändern vor. Als Halbstrauch ist er vor allem in der Blütezeit von Mai bis August recht leicht zu finden.