

Mit Herz am Herd | Dibbelabbes mit Apfel-Kompott

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 100 g Speck
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln
- Etwas Petersilie, Thymian, Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 100 ml Rapsöl

Zubereitung:

Speck und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, grob reiben und in einem Baumwolltuch, z.B. Geschirrtuch fest ausdrücken. Die Flüssigkeit auffangen und die abgesetzte Stärke später wieder zum Kartoffelteig hinzugeben. Lauch in feine Streifen schneiden und mit den Gewürzen, Kartoffeln, Speck, Ei, Petersilie und den Zwiebeln vermengen.

2/3 des Rapsöl in einer großen Pfanne (Bräter) erhitzen und die Kartoffelmasse bei mittlerer Hitze darin braten.

Wichtig: Zunächst 7 – 8 Minuten warten, bis sich eine schöne Kruste am Boden gebildet hat.

Jetzt muss er nur noch zerteilt und regelmäßig gewendet werden. Nach ca. 20 Minuten ist der Dibbelabbes fertig.

Apfel-Kompott

- 500 g Äpfel (süßlich)
- 150 ml Wasser
- 2 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- Saft 1/2 Zitrone

Zubereitung:

Das Wasser und den Zitronensaft mit der Zimtstange in einen Topf geben. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden, in das Zitronenwasser geben und mit dem Zucker zum Kochen bringen. Mit mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen und mit dem Kochlöffel etwas zerteilen.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 25.02.2017