

Dicker Hannes

Lieblingsgericht von Regina Böhm,
erste Kartoffelkönigin

(Rezept für ca. acht Personen)

Zutaten:

2,5 kg Kartoffeln
2 TL Salz
ca. 20 Umdrehungen Pfeffer aus der Pfeffermühle
1 dicke Zwiebel
2 Eier
1 Brötchen in Milch eingeweicht, 200 g
saure Sahne oder Schmand, 250 g Dörrfleisch kleingeschnitten
etwas Öl
zum Auspinseln der Auflaufform
etwas Butter
und für das Apfelmus: 8 Äpfel
Zimt und etwas Zucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Zwiebel schälen und in ganz feine Stifte reiben, zum Beispiel mit der Küchenmaschine. Dann alle anderen Zutaten in die Kartoffelmasse geben und untermengen. Eine Auflaufform mit Öl auspinseln und mit der Kartoffelmasse füllen. Wer es noch herzhafter mag, legt noch Speckscheiben unten in die Form. Mit Butterflöckchen belegen und bei ca. 200 Grad Celsius ca. zwei Stunden im Backofen backen.

Dazu gibt es selbst hergestelltes Apfelmus: 8 Äpfel waschen, nicht schälen, vierteln, Stiel- und Blütenansatz entfernen, nicht aber das Kerngehäuse - das ist wichtig und gut für den Geschmack. Die Apfelspalten mit wenig Wasser ca. eine halbe Stunde gar kochen, dann die etwas abgekühlte Masse durch die „flotte Lotte“ passieren. Wenn alle Äpfel durchgedreht sind, mit Zimt und wenig Zucker abschmecken. Man kann sich oft diese Kombination von Salzigem und Süßem nicht vorstellen, jedoch schmeckt es wunderbar zusammen.

Viel Spaß bei der Zubereitung und guten Appetit!

