

Den Moselanern in den Kochtopf geschaut

* Ein typisches Moselgericht *

Echtes „Mosel Schales“

Zutaten für 6 Personen:

2500 g rohe Kartoffeln
250 g Rauchfleisch
2 Zwiebeln
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
Öl für den Bräter

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und reiben. Gut ausdrücken und mit den Eiern vermischen, mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. Rauchfleisch und Zwiebeln würfeln und anbraten. Danach mit dem Fett zum Kartoffelteig geben.

Gußbräter mit Öl einreiben, Teig einfüllen und dann oben auf mit etwas Öl bepinseln.

Bei 250 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 1,5 – 2 Stunden backen. Dazu reicht man Apfelmus. Je nach Geschmack können Sie auch frische Petersilie hinzufügen (mindestens einen Bund) .

Dazu empfehlen wir einen herben, rassigen, herzhaften Moselriesling.



Guten Appetit !!