

Kartoffel - Waffeln

Kategorien: Kartoffel, Gemuese, Waffeln

Zutaten für: 1 Rezept

2 1/2	kg	Kartoffeln
3	Essl.	Mehl
5		Eier
2		Lauch; Stangen
10	Scheiben	Duerrfleisch; duenn; Evtl. Die Haelfte mehr
15	Gramm	Hefe Salz Pfeffer Muskat Maggi

Anleitung:

Kartoffeln schaelen, reiben und durch ein Tuch druecken. Das Kartoffelwasser ein bis zwei Stunden stehen lassen, damit sich die Kartoffelstaerke absetzt. Dann das Wasser vorsichtig wegschuetten und Die Staerke gut ausdruecken. Die geriebenen Kartoffeln solange Zugedeckt an einen kuehlen Ort stellen. Lauch waschen, fein schneiden, mit den Eiern, dem Mehl und der Kartoffelstaerke zu den geriebenen Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Wer's nun "typisch Saarlaendisch" mag, fuege zwei bis drei Spritzer "saarlaendisches Rauschgift" - Maggi oder eine andere Fluessigwuerze - hinzu. Wer sich Den Geschmack nicht verderben will, laesst das besser. Die Hefe mit Etwas Salz anruehren und unter den Teig ziehen, damit dieser schoen Locker wird. 1 Rechteckiges Waffeleisen gut vorheizen und fetten. Auf die untere Haelfte des Eisens jeweils eine duenne Duerrfleisch-Scheibe legen und 1 Essl. Teig darauf geben. Das Eisen schliessen und die Waffeln goldbraun ausbacken. Sie werden gerne zu "Bambelsubb" (Mangoldsuppe) oder "Bibbelchesboonesubb" (Suppe mit jungen gruenen Bohnen) gegessen, Sind aber auch solo und sogar kalt sehr schmackhaft.