

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Zammerde & Dickmilch

Zutaten: (Für 3 Personen)

- Ca. 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 1 große Zwiebel, Salz, Pfeffer,
- Butterschmalz, ca. 1 kg Dickmilch – je nach Belieben

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln mit einem Dampfgarer ca. 45 Min. dämpfen. Kartoffeln pellen, mit einem Handquirl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



2. Zwiebel abziehen u. klein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen u. Zwiebel darin andünsten.



3. Kartoffeln zugeben u. kross braten. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie garniert mit der Dickmilch servieren.



Tipp des Chaoten:

Ein altes «Nickola-Rezept» aus der Kinderzeit. Der Ausdruck Zammerder kommt von zusammen gedrückt oder zermatscht.



Erstellt von Klaus am 18.03.2006 (überarbeitet am 10.01.2017)