

Unser Rezeptvorschlag vom ROTHAARSTEIG

Sauerländer Kartoffelwaffeln

Mal etwas ganz Anderes - eine herzhafte Waffel. Die für das Sauerland typischen Kartoffelwaffeln sind sehr lecker. Besonders schmackhaft sind sie mit frischen Waldpilzen aus unseren heimischen Wäldern.



Bild: © newarta - Pixabay



Zutaten für circa 10 Waffeln: 1 kg Pellkartoffeln (vom Vortag), 6 Zwiebeln, 80 g Butter, 500 ml Milch, 5 Eier, 1 P. Backpulver, 300 g Mehl, Salz, Muskat

Zubereitung: Die gekochten Kartoffeln fein raspeln, die Zwiebeln in ganz feine Würfel schneiden, die Butter zerlassen. Aus allen Zutaten einen Teig rühren und zum Schluss die Kartoffeln einrühren. Circa 20 Minuten ruhen lassen. Im Waffeleisen bei mittlerer Temperatur goldbraun backen.

Gebratene Pfifferlinge: Pfifferlinge ganz kurz in kaltem Wasser mit etwas Mehl waschen (das fängt den Schmutz besser auf), auf ein trockenes Tuch legen, mit einem kleinen Messer den Schmutz entfernen. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin braten. Würzen mit gemahlenem Kümmel, Salz, Pfeffer und einem Zweig frischen Thymians. Nach Geschmack Speck- und Zwiebelwürfel dazugeben und mitbraten.

Kräuterquark: Gartenschnittlauch, Petersilie mit Quark, etwas flüssiger Sahne, Zitronenabrieb, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verrühren.

Guten Appetit