

Dippelabbes - auch Schales genannt:

- ▣ Kartoffeln (für zwei Personen drei kg)
- ▣ 1 Zwiebel
- ▣ 2 Brötchen
- ▣ 1/8 l Milch
- ▣ 1 St. Lauch (und evtl. Petersilie)
- ▣ 200 g Dörrfleisch
- ▣ 2 Eier
- ▣ Saft einer Zitrone
- ▣ Pfeffer, Kräutersalz, Salz, Muskat
- ▣ Fett zum Braten



- ▣ Kartoffeln und Zwiebel schälen, mit der Hand raspeln oder mit der Küchenmaschine.
- ▣ Brühe der Kartoffeln ablaufen lassen.
- ▣ Brötchen in Wasser oder Milch einweichen, anschließend mit beiden Händen soweit wie möglich ausdrücken und dann den Kartoffeln begeben.
- ▣ Lauch (und evtl. Petersilie) fein geschnitten begeben.
- ▣ Dörrfleisch klein schneiden und den Kartoffeln beifügen; evtl. vorher anbraten.
- ▣ Eier und den Saft einer Zitrone den Kartoffeln beifügen und mit Pfeffer, Kräutersalz, wenig Salz und wenig Muskat würzen.
- ▣ Fett in eine gusseiserne Pfanne (einen Topf) schütten und heiß werden lassen.
- ▣ Nun wird der Kartoffelbrei in die Pfanne/den Topf gegeben.
- ▣ Kartoffeln braten lassen und von Zeit zu Zeit umdrehen.
- ▣ Oder Kartoffeln in einer gusseisernen Pfanne mit Deckel einige Minuten braten lassen, von Zeit zu Zeit umdrehen und dann ca. 1 1/2 Stunden im Backofen bei 200° belassen.