Kartuffelpannkoeken up westfaölschke Aort

Kartuffelpannkoeken up westfaölschke Aort met Appelkompott

Wat wi daobi doot:

1 kg	**Appel, süerlick, schiält un entkernt, in grouwe Stückskes schniedden**
1 EL	Buodder
3 EL	Sucker
1	Vanillinsucker
4 EL	Zitronensaft
100 ml	**Water, off klaoren Appelsaft**
1 ½ kg	**Kartuffel(n), festkoukend, schiält, grouw, raspelt**
2	**Ai(er)**
1 ½ EL	Miähl
75 g	Hawerfloucken, fien
	Saolt
	Piäper
4 EL	Buodderschmaolt (z.B.Butaris)

Wu wi dat terechte maakt:

Tiet: ca. 40 Min. **Schwierigkeitsgraod:** normal

Appelkompott:

Appels schiälen un in lüttke Stückskes schniedden. Dann de Appelstückskes in de schmoltene Buodder andünsten un dän Sucker un dän Vanillesucker dröwer vördeelen. Met Water/Appelsaft un dän Zitronensaft afflöschken un ne wat 8 Minuten todeckt dünsten laoten. Ächternao Kompott utköhlen laoten.

Riewekoeken / Kartuffelpannkoeken:

Kartuffeln grouw raspeln. Dann de grouw raspelte Kartuffeln met Eier un Hawerfloucken gued vörmengen, düfftig saolten un piäpern un met Miähl dröwer pusten. Affdeckt 30 Minuten ruhen laoten.

Anlest alls gued vörmengen un Fett (Buodder, Buodderschmaolt) in ene beschichtete graute Panne heet maaken. Portionswiese ut je 2 EL Deek, 3 Riewekuoken goldbruun utbacken, up Küökenpapier affdrüeppeln laoten un warm stellen.

Puffer met dän Appelkompott anrichten un nao Smack met Schwattbraut dekoreeren.

Laot´t ju gued schmaaken!

Düsse Bidrag is schriewen in Mönsterlänner Platt.