

RÖHRENKLUMP

Rezept von Gabi Zinn, Landfrauenverein Borken

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Eier
8 EL Haferflocken
Salz
etwas Rüböl
Rippenspeck nach Belieben
Paniermehl
¼ l Milch

Zubereitung

Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und durch ein Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauchzehe reiben und untermischen. Eier und Haferflocken gleichfalls zu der Masse geben, alles gut mischen und mit Salz abschmecken. Den Rippenspeck würfeln und in einer runden Eisenform in Fett anbraten. Die Kartoffelmasse zugeben. 1/4l Milch dazu gießen und rühren, bis ein „Klump“ entsteht. Am besten geht das, wenn man die Masse teilt. Auf den Klump zum Schluss noch Speckwürfel und Paniermehl streuen und das Gericht bei 200 Grad 1 Stunde lang garen. Dazu schmecken Heidelbeerkompott oder Apfelbrei.