



Diebchen mit Duckefett

Nordhessische Kartoffelklöße mit Schmand-Speck-Soße

Für 4 Portionen

Zutaten

Für die Diebchen:

500 g Pellkartoffeln -
am Vortag gekocht
400 g rohe Kartoffeln
2 Eier
200 g Kartoffelmehl
Salz
1 EL Majoran
150 g Rote Dauerwurst (Ahle Wurst)

Duckefett:

150 g magerer, gewürfelter Speck
2 mittelgroße Zwiebeln, fein
geschnitten
200 g Schmand oder saure Sahne
1/8 l Milch
Prise Salz
Weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung



Die Kartoffeln vom Vortag pellen und auf einer Reibe grob reiben.

Die rohen Kartoffeln schälen und dazu reiben.

Die Eier zufügen, das Kartoffelmehl langsam zu schütten und alles gut vermischen.

Dann den Majoran, die klein gewürfelte Wurst und das Salz zugeben.

Jetzt alles gut vermengen und mit den Händen mittelgroße Klöße formen.

In der Zwischenzeit in einem hohen Topf Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

In das kochende Wasser die vorbereiteten Klöße gleiten lassen, die Temperatur zurückschalten und für ca. 20 Minuten im siedenden Salzwasser die Klöße ziehen lassen.

In einer hohen Pfanne den gewürfelten Speck auslassen, die geschnittenen Zwiebeln zufügen und andünsten lassen.

Schmand und Milch miteinander verrühren und unter den ausgelassenen Speck mit den Zwiebeln unterheben.

Pfeffern und salzen und als Soße zu den „Diebchen“-Klößen geben.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*