

Rezept für Maluns von Nani Elsi Ragaz



Zutaten

660 g Kartoffeln
3 TL Salz
300 g Mehl
1 EL Rapsöl
40 g Butter

Apfelmus
6 Äpfel
1 dl Wasser
2 EL Zucker

Zubereitung

Die Kartoffeln ganz kochen, schälen und dann an grosser Reibe raffeln. Salz und Mehl dazugeben und alles mischen, bis es kleine, runde Krümmel sind.

Die Kartoffelmasse mit Rapsöl in der Bratpfanne kurz anbraten, dann alles rausnehmen.

Grosszügig Butter in die Pfanne geben, Kartoffelmasse dazugeben und diese langsam, unter ständigem Wenden, goldbraun rösten.

Mit Apfelmus servieren.

Dafür die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und weichkochen. Anschliessend die Äpfel pürieren und Zucker dazugeben.