

Dibbelabbes mit Apfelmus – echt saarländisch!

Unser Dibbelabbes-Rezept gehört zu den Klassikern aus dem Saarland: Der Pfannkuchen aus Kartoffeln, Zwiebeln und Dürffleisch wird mit Apfelmus serviert.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Ei
- 200 gr. Dürffleisch
- Salz, Pfeffer, Maggi zum Würzen
- Apfelmus nach Belieben

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Garzeit: 20 Minuten



So wird's gemacht:

Rohe Kartoffeln schälen und reiben, anschließend in einem Küchentuch fest ausdrücken, Zwiebeln schälen, diese ebenfalls reiben und zu der Kartoffelmasse geben.

Ei und gewürfeltes Dürffleisch dazu geben und alles miteinander vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Maggi würzen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. (Wir bevorzugen einen großen alten Gussbräter, schmeckt dann noch besser). Die Masse einfüllen und immer wieder wenden und „zerpflücken“, sodass ganz viele Krüstchen entstehen können. Je mehr Krüstchen, desto besser. Dies bedeutet zwar ca. 20 Minuten Aufwand, aber es lohnt sich.

Apfelmus dazugeben und genießen.

Guten Appetit!