



kocht!

Ihr Lieben, wie Ihr wisst, hat das Luur-up aufgrund der Corona-Krise noch eine Weile geschlossen. Wir hoffen natürlich, dass wir so bald wie möglich wieder für Euch öffnen können und wir uns alle wiedersehen. Bis dahin möchten wir Euch helfen, Euch ein wenig die Zeit zu vertreiben. An diesem und jedem weiteren Freitag stellen wir Euch zwei Kochrezepte vor. Das zweite Rezept ist für Vegetarier gedacht. Wenn Ihr Lust habt, kocht diese Rezepte doch gern nach. Jedes Rezept, dass wir hier veröffentlichen ist für vier Personen gedacht. Wenn Ihr für mehr oder weniger Personen kocht, dann passt das Rezept bitte an.

Heute gibt es Blech-Reibekuchen mit Schinkenwürfeln!

für 6 Personen



Folgende Dinge braucht Ihr:

(oder vielleicht habt

Ihr einiges davon auch schon zu Hause):

1,5 Kilogramm Kartoffeln

2 Zwiebeln

4 Eier

2 gehäufte Esslöffel Mehl

200 Gramm Schinken
(in kleinen Würfeln)

200 Gramm Creme fraîche
(ihr könnt stattdessen auch Schmand nehmen)

1 halbes Bund gehackte Petersilie

Salz und Pfeffer

Öl

Wenn Ihr alles beisammen habt, kann es auch schon losgehen:

Als erstes müssen die Kartoffeln geschält und danach auch unbedingt gewaschen werden.

Als nächstes schält ihr die Zwiebeln.

Jetzt nehmt ihr euch eine Reibe und reibt beides ganz fein.

Nun füllt ihr beides in eine Schüssel und verknetet es mit den Eiern, dem Mehl und etwa drei Viertel der Schinkenwürfel.



Nun kommt Pfeffer und Salz zum Einsatz. Damit würzt ihr alles nach eurem Geschmack.

Die Masse verteilt ihr jetzt gleichmäßig auf einem gut geölten Backblech.

Dies kommt nun in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen und sollte dort etwa 35 Minuten backen.

Das restliche Viertel der Schinkenwürfel bratet ihr derweil ohne Fett in einer Pfanne bis sie knusprig sind.

Nun nehmt ihr wieder eine Schüssel und rührt darin das Creme fraîche oder den Schmand glatt und verteilt es in Klecksen auf dem fertigen Reibekuchen.

Obendrauf verteilt ihr dann die gebratenen Schinkenwürfel und garniert das Ganze dann noch mit der Petersilie.

Wir hoffen Euch schmeckt Euer selbstgebackener Reibekuchen und wünschen guten Appetit!

***Vielleicht habt Ihr ja Lust uns zu berichten oder Fotos von Eurem Meisterwerk zu schicken. Wir würden uns darüber freuen!
Unsere E-Mail-Adresse: info@luur-up.de***



kocht!

Heute gibt es
Kartoffelpuffer mit Apfelkompott!
für 4 Personen



Folgende Dinge braucht Ihr:

(oder vielleicht habt

Ihr einiges davon auch schon zu Hause):

400 Gramm Kartoffeln
(vorwiegend festkochend)

3 Schalotten
(fein gewürfelt)

50 Gramm kernige Haferflocken

3 Eier

100 Gramm gehackte Haselnüsse

Salz

Muskat

Pflanzenöl

4 große Äpfel

200 Milliliter Apfelsaft

50 Milliliter weißen Traubensaft

100 Gramm Zucker

20 Gramm Butter

etwas Zitronensaft

Zimt

Wenn Ihr alles beisammen habt, kann es auch schon losgehen:

Die Kartoffeln werden als erstes geschält und mit einer Reibe fein gerieben.

Danach nehmt ihr die Masse und drückt sie gut aus.

In eine Schüssel gebt ihr jetzt die Schalottenwürfel, die Haferflocken, die gehackten Nüsse und die Eier.

Nun die Kartoffeln dazugeben und alles zu einem Brei vermengen.

Dann schmeckt ihr das Ganze mit dem Salz und dem Muskat ab.

Als nächstes schnappt ihr euch eine Pfanne, füllt reichlich Öl hinein und erhitzt es.

Mit den Händen formt ihr jetzt aus der Kartoffelmasse kleine Kugeln, drückt sie flach und bratet sie in der Pfanne von beiden Seiten bis sie goldgelb sind.

Für das Apfelkompott schält ihr jetzt die Äpfel und schneidet sie in kleine Stücke, sodass sie etwa eineinhalb Zentimeter groß sind.

In eine Pfanne füllt ihr die Butter und den Zucker und karamellisiert ihn leicht.



Dann wird es mit Zimt bestreut und leichtabgebrannt.

Nun gebt ihr die Apfelstücke dazu und schmort sie kurz.

Mit dem Traubensaft, dem Zitronensaft und dem Apfelsaft löscht ihr das Ganze ab und kocht es dann solange, bis es ein Kompott ist.

Jetzt lasst es Euch schmecken und guten Appetit!

***Vielleicht habt Ihr ja Lust uns zu berichten oder Fotos von Eurem Meisterwerk zu schicken. Wir würden uns darüber freuen!
Unsere E-Mail-Adresse: info@luur-up.de***