



Kürbis-Schales mit Apfelkompott

Zutaten für einen mittelgroßen Bräter:

1,5 kg festkochende Kartoffeln (geschält und gerieben – am einfachsten mit einer Küchenmaschine)	1 Ei
1 Stange Lauch (nur das Helle, gewaschen und in feine Streifen geschnitten)	1 Hokkaido-Kürbis (geschält, entkernt, gerieben – am einfachsten mit einer Küchenmaschine)
6 Schalotten (längs halbiert und in feine Streifen geschnitten)	Muskat, Salz, Pfeffer
150 g Dörrfleisch gewürfelt	2 EL Paniermehl
	Butter

Zubereitung:

1. Ofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Reibt einen gusseisernen Bräter mit Butter ein.
2. Dörrfleisch in einer kleinen Pfanne knusprig braten.
3. Kartoffelmasse: Die geriebenen Kartoffeln über einem Sieb in einem Küchentuch auspressen. Anschließend die Kartoffeln zusammen mit Lauch, Schalotten, Ei und Dörrfleisch in eine große Schüssel geben und alles gut miteinander vermischen. Dann kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Kürbismasse: Kürbis in einer separaten Schüssel mit Salz würzen.
5. Die Hälfte der Kartoffelmasse in den Bräter geben und leicht andrücken. Danach die komplette Kürbismasse in den Bräter füllen und wieder leicht andrücken. Nun die restliche Kartoffelmasse darauf geben und andrücken.

6. Zum Schluss das Paniermehl gleichmäßig über der Kartoffelmasse verteilen. Damit es so richtig knusprig und goldbraun wird, kann man noch ein paar Butterflocken obendrauf setzen.
7. Ab damit in den vorgeheizten Ofen für etwa 2 Stunden.



Zutaten Apfelkompott:

6-7 Äpfel (geschält und in kleine Würfel
geschnitten)
4 EL Zucker

150 ml Apfelsaft
½ TL Zimt

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und diese aufkochen lassen.
2. Danach mit einem Stampfer grob zerdrücken (einige grobe Stücke dürfen gerne vorhanden sein) und vom Herd nehmen.
3. Je nach Belieben kann man das Kompott warm oder kalt genießen.