



## *Grumbeer Kischelscher mit Appeldratsch*

Ich erspare Euch einfach mal eine Zutatenliste und lege direkt los (für zwei Personen):

### Zubereitung:

1. Ich schnappe mir also **6-8 mehlig kochende Kartoffeln** und beginne zu schälen, die geschälten Kartoffeln kommen natürlich zunächst in kaltes Wasser, um unnötiges Oxidieren zu verhindern. Danach benötigen wir eine sogenannte Vier-Kant-Reibe und reiben die Kartoffeln zur Hälfte über die grobe Seite und die andere Hälfte über die feine Seite. Die geriebene Kartoffelmasse kommt dann in ein Sieb und wird ordentlich ausgedrückt, sodass kein Wasser mehr herausläuft. Dann wird die Kartoffelmasse mit **Salz, Muskat und Cayenne** (oder mit jedem anderen Gewürz) gewürzt. Kartoffeln nun erst mal beiseitestellen für ungefähr 15 Minuten.
2. Das mit dem Appeldratsch funktioniert so: Nehmt Euch **3-4 handelsübliche Äpfel** (gerne aus Deutschland) und schält diese. Entfernt das Kerngehäuse und schneidet sie in grobe Würfel. Dann setzt Ihr in einem Topf **2 Esslöffel Butter** mit **einem Esslöffel Zucker** auf und lasst das Ganze langsam karamellisieren. Wenn der Zucker karamellisiert ist, gebt die Äpfel dazu, reduziert die Hitze im Topf, Deckel drauf und für etwa 20 Minuten ordentlich gar kochen lassen. Vor dem Servieren einmal den Kartoffelstampfer zur Hand nehmen und alles ordentlich durchdrücken.
3. Dann nehmen wir uns wieder der Kartoffelmasse an. Nach ungefähr 15 Minuten wird die Kartoffelmasse noch einmal Wasser verloren haben, das heißt für uns, noch einmal gut im Sieb ausdrücken. Währenddessen stellen wir natürlich schon mal eine Pfanne auf. Erst wenn die Pfanne schön heiß ist, geben wir **Sonnenblumenöl (Rapsöl geht natürlich auch)** hinein und formen in der Pfanne dann unsere kleinen runden Rösti (Grumbeer Kischelscher) aus der Kartoffelmasse. Wenn wir an der Pfanne rütteln und die Grumbeer Kischelscher sich von selbst vom Boden lösen, sagen sie uns, sie möchten gedreht werden. Von der anderen Seite das gleiche Spiel noch mal. Und was natürlich nicht fehlen darf: Wenn die Rösti goldbraun gebraten sind, muss noch **ein guter Schlag Butter** in die Pfanne. Danach könnt Ihr die Grumbeer Kischelscher auf ein Stück Küchenkrepp zum Abtropfen des Fettes legen und zusammen mit dem Appeldratsch servieren.
4. Genießt das ganze am besten mit einer Flasche Eures Lieblingsweins und bleibt zu Hause. Guten und bleibt sauber! :-)

*Viele weitere Rezepte findest du unter: [www.kathi-koestlich.de](http://www.kathi-koestlich.de)*