

Kartoffel-Stierum und warmer Krautsalat mit Speck



Zutaten:

- 1 kg mehligere Kartoffeln
- 250 g Mehl
- 150 g Griebenschmalz
- Wenig Muskat
- ca. 1½ kg Krautkopf
- 150 g Speck
- 2 Zwiebeln
- 5 EL Öl
- Etwas Essig
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Kümmel, ganz



Zubereitung

Für das Kartoffel-Stierum die Kartoffeln zunächst schälen und dann in wenig Salzwasser, nicht ganz bedeckt, weich kochen. Das Mehl über die noch heißen Kartoffeln sieben und mit einem Kochlöffel gut durchrühren – wie bei einem Brandteig. Sollte die Masse etwas zu weich sein, einfach noch etwas Mehl zugeben und alles mit Salz und Muskat würzen.

Die abgekühlte Masse mit den Händen in kleine Stücke zerrupfen und in dem erhitzten Griebenschmalz hellbraun anrösten.

Für den Krautsalat den Krautkopf putzen, den Strunk herausnehmen und fein hobeln oder schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln und mit der Zwiebel in etwas Öl goldgelb anbraten. Mit dem Essig ablöschen und heiß über das Kraut gießen. Das restliche Öl, Salz und Pfeffer fest im Kraut durchkneten und warm stellen. Eine Stunde ziehen lassen und bei Bedarf etwas nachwürzen und den Kümmel dazugeben.