

Vortag ½ Stunde
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten } ¾ Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kartoffeln, Salatware	g	1000	1500
Butter	g	80	120
Milch	EL	2	3
Salz			

VORBEREITEN:

1. Pellkartoffeln am Vortag herstellen. Nicht zu weich kochen!

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln pellen und auf einer Reibe grob spänen (Raffel mit halbrunden Löchern).
2. Die Hälfte der Butter in kunststoffbeschichteter Pfanne (mit gut schließendem Deckel) zerlaufen lassen.
3. Kartoffel zugeben, salzen und so mit dem Fett verarbeiten, daß alles aufgesaugt wird.
4. Zu einem flachen Kuchen zusammendrücken. Er darf am Rand nicht rissig sein.
5. Milch darüber träufeln und zugedeckt 15 Minuten braten.
6. Auf den Deckel stürzen. Neues Fett in die Pfanne geben und jetzt die andere Seite 8 Minuten braten.
7. Mit der braunen Seite nach oben servieren.