

## Dibbelabbes (Deftige Kartoffel-Pfanne)

### Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 Stangen Lauch	200 g durchw. Räucherspeck
1 1/2 kg Kartoffeln, vorw. fest	2 EL Butterschmalz	2 Eier
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	1/2 Bund Petersilie

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und in einem Küchentuch fest ausdrücken, sodass eine trockene Masse entsteht. In einem gusseisernen Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen, den Speck darin bei schwacher bis mittlerer Hitze knusprig braten. Den Lauch hinzufügen und kurz mit dünsten. Speck und Lauch aus dem Topf nehmen. Die ausgedrückten Kartoffeln in einer Schüssel mit den Händen auflockern. Die Zwiebel, die Speck-Lauch-Mischung und die Eier untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss kräftig würzen. Das restliche Butterschmalz zum ausgelassenen Speckfett in den Topf geben und erhitzen. Die Kartoffelmasse hinzufügen und bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 45 Minuten braten, bis die Kartoffeln gar sind. Dabei den Dibbelabbes ab und zu »umschichten«, damit er goldbraune Krüstchen bildet. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Kurz vor Ende der Garzeit die Petersilie unter den Dibbelabbes mischen. Dazu passt Apfelmus oder Endiviensalat.

Jörg Sackmann 29. November 2011