



# *Tüffelwochen in der Lewitz*

1. bis 31. Oktober 2013

## *Maustiüffel un Boddermelk mit Bradspek (Stampfkartoffeln mit Buttermilch und Bratspeck)*

### **Zutaten für 4 Personen**

1 kg Kartoffeln  
1 Liter Buttermilch  
1 Zwiebel  
200 g Speck  
3 Lorbeerblätter  
Salz und Pfeffer  
1 EL Mehl  
3 EL Zucker  
Pfefferkörner

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln schälen und gar kochen. Während die Kartoffeln kochen, wird die Buttermilch erwärmt - aber langsam, da sie sehr schnell anbrennt. Zuerst 1/3 von der Buttermilch in einen Topf gießen und mit 1 EL Mehl verquirlen. Danach den Rest Buttermilch dazugießen und 2-3 Lorbeerblätter und Pfefferkörner mit hineintun.

Die Zwiebel schälen und klein schneiden. 200 g Speck würfeln und in der Pfanne auslassen. Dann die Zwiebeln zugeben und so lange mitbraten, bis alles schön durch ist. Das Ganze dann in den Topf zu der Buttermilch geben.

Sobald die Kartoffeln gar sind, abgießen und kurz quetschen. Dann auch einfach mit in den Topf geben und umrühren. Die Buttermilchkartoffeln werden nun noch mit Salz, Pfeffer und 2-3 EL Zucker abgeschmeckt. Dadurch wird das Gericht lieblich und süß-sauer.

Dazu schmecken sehr gut Wiener Würstchen oder Knacker.

### **Guten Appetit wünscht:**

Gasthof "Zum Fässchen"  
Consrader Str.2  
19086 Plate 0385 / 2 18 06 24  
[www.zum-faesschen-consrade.de](http://www.zum-faesschen-consrade.de)