



Paulas Bauernhof-Sterz

dazu nach Belieben Apfelkompott, Sauerkraut oder Buttermilch

2 KG

Kartoffeln

am Vortag kochen. Die Kartoffeln pellen und durch eine

Salz

spezielle Kartoffelreibe drücken. Mit Salz würzen,

Mehl

Mehl dazugeben. Dann eine bröselige Streußel herstellen.

Fett

In der Pfanne Fett erhitzen und langsam die Brösel darin bräunen.

Wer es süß mag, kann jedes Kompott dazu essen.

Für eine herzhaftere Speise eignen sich Buttermilch oder

Sauerkraut