



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