Scharles (saarländische Hausmannskost) bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 1 Stück Dürrfleisch, 0,5 Stange Lauch, 1 Lyoner (saarländische Fleischwurst), 0,5 Bund glatte Petersilie, 1 Prise Salz, PFeffer, Muskatnuß, 1 Spritzer Maggi-Würze, 4 Eier, Öl zum Braten, Apfelkompott (nach Belieben).

Die Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und mit Hilfe der Küchenmaschine, nicht allzufein, reiben. Eier und den in Ringe geschnittenen Lauch hinzugeben Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem guten Spritzer Maggi würzen. Petersilie zupfen und zugeben. Den Teig gut vermischen. Öl in der Pfanne erhitzen und Dürrfleisch darin anbraten. In Würfel geschnittenen Lyoner dazugeben. Kartoffelmasse zugeben und ca. 1/2 Stunde, zuerst mit geschlossenem Deckel, danach offen solange braten bis eine schöne Kruste entsteht. Dazu Apfelkompott reichen.