

Scharles bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 3 große Eier, 250 gr Dörrfleisch, 3 kleine Zwiebeln, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Muskatnuss, 1 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Rohe Kartoffeln reiben bis ein schöner Brei entsteht Dörrfleisch in Würfel schneiden, Lauch in dünne Ringe schneiden und alles in den Brei geben. Die Eier dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und verrühren.

Die Zubereitung:

Die Masse in einen feuerfesten Topf geben, im Backofen ca 2 Bis 3 Stunden garen lassen.