

Eifeler Schorles

Von Joachim Schröder, Pronsfeld

Eifeler Schorles

Zutaten:

- 2 Kilogramm Kartoffeln
- 3 Brötchen
- 70 Gramm durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und nicht zu fein reiben. Den Speck und die Zwiebel fein würfeln. Zuerst den Speck in einer Pfanne ausbraten, die Zwiebel etwas später zugeben und leicht bräunen lassen. Die Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken, dann mit den Eiern und der Kartoffelmasse vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen in eine gut gebutterte Form geben und ca. 90 Minuten bei guter Mittelhitze im Backofen goldgelb backen.

Mit freundlicher Unterstützung von Joachim Schröder

Titel: Eifeler Schorles

Autor: Joachim Schröder

Copyright: © by Joachim Schröder

gepostet von Joachim Schröder am:

Date: 20.09.2010 16:06

Internet: www.joachim-schroeder.com

→ Alle Beiträge von [Joachim Schröder](#)

<http://www.brauchtumsseiten.de/regional/eifel/rezepte/eifeler-schorles/home.html>

Die Brauchtumsseiten (<http://www.brauchtumsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED