

Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Birre und Stock

Zutaten

200 ml Weißwein (am besten Müller-Thurgau)
200 ml Wasser
½ kg Birnen
1 Stück Zimtrinde
Zitronenschale
2 Nelken
1/2 kg mehlig kochende Kartoffeln
etwas Milch
Butter
Salz

Zubereitung

Die Birnen zusammen mit Zucker, Zimtrinde, Zitronenschale und Nelken im Gemisch aus Wasser und Weißwein weich kochen.

Aus den Kartoffeln zusammen mit etwas Milch, Butter und Salz ein Kartoffelpüree herstellen. Beides wird dann in mehreren Lagen in einer tiefen Schüssel angerichtet und mit etwas Butter überzogen und im Ofen überbacken.

Zu dem goldgelb überbackenen Gericht passt traditionell ein Milchkaffee. Aber auch Salat oder geröstete Blutwurst, Siedfleisch und natürlich ein Glas Wein.