

Speckwaffele

(Kartoffel- oder Speckwaffeln)

Zutaten:

2,5 kg Kartoffeln
5-6 EL Mehl
5 Eier
Salz, Pfeffer
2 Stangen Lauch
10 – 15 dünnen Scheiben Dürrfleisch
15g Hefe

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, reiben und durch ein Tuch drücken. Den Lauch waschen, feinschneiden und mit den Eiern und dem Mehl zu dem Teig geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die mit etwas Salz angerührte Hefe wird unter den Teig gemengt, damit dieser schön locker wird.

Zum Ausbacken der Waffeln bevorzugt man ein rechteckiges Eisen. Dieses wird gut vorgeheizt und gefettet. Auf die untere Hälfte legt man dünne Dürrfleischscheiben und gibt je Waffel einen EL Teig darauf. Das Eisen schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Diese Waffeln sind ein typisches Gericht aus dem Ostertal. Sie waren dort so beliebt, dass die Männer sie sogar anstelle von „Schichtenbrot“ mit zur Arbeit nahmen.