

# Dibbelabbes

für 4 Personen

## **Zutaten:**

2kg Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
150g Dörrfleisch  
2 Mettwürste  
Salz, Pfeffer, Paprika (Rosen)  
Öl (zum Braten)  
Maggi

Apfelmus



## **Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen, waschen und auf einer Reibe oder einer Küchenmaschine fein reiben. Die Zwiebeln fein hacken. Das Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden. Nun die Zwiebeln, und das Dörrfleisch unter die fein geriebenen Kartoffel rühren und nach Geschmack würzen.

Dann eine ausreichend große Pfanne auf den Herd stellen und Öl darin erhitzen. Nun die in klein geschnittenen Mettwürste kurz darin anbraten, danach die Kartoffelmasse in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten. Jetzt muss er nur noch regelmäßig gewendet werden, aber immer schön warten bis sich eine schön goldene Kruste am Boden gebildet hat. Nach ca. 20 min. ist das Essen fertig.

Klassisch wird Dibbelabbes mit einer Portion Apfelmus serviert.