

Maluns – Knusprige Kartoffelflocken mit Speck

Ein sehr einfaches, bäuerliches Gericht und gerade deshalb einfach unwiderstehlich. Und der Beweis, dass man auch aus dem letzten Rest noch was Gutes machen kann. Denn man braucht dafür gekochte Kartoffeln, die mindestens zwei Tage alt sind, also völlig abgekühlt und deshalb durch und durch trocken. Ein bisschen Speck dazu und Zwiebel – und schon steht ohne viel Aufwand ein köstliches Essen auf dem Tisch.



Zutaten für zwei Personen:

- 4-5 mittelgroße gekochte Kartoffeln (ca. 300 g)
- 80 g Mehl
- 2 EL Butter
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel nach Geschmack
- 50 g Speck (in dünnen Scheiben)
- 1 Bund Schnittlauch oder 2 Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

- Die Kartoffeln grob raffeln, das Mehl darüber verteilen und mit den Händen locker mischen, bis alle Kartoffelflocken von Mehl umhüllt sind.
- In einer großen Pfanne – die Kartoffelflocken sollen möglichst nebeneinander liegen – Butter und Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelflocken zufügen und zunächst für etwa 5 Minuten anbraten lassen, damit die ersten Bratspuren entstehen. Dann alles umwenden und ab jetzt unter stetigem Rühren sanft braten lassen, bis alle Flocken eine schöne Bräune haben. Salzen, pfeffern und mit Muskat nach Gusto auch mit Kümmel würzen.
- Den Speck fein würfeln und dazwischen streuen und mitrösten. Am Ende, wenn alles knusprig glänzt, Schnittlauch in feinen Röllchen oder fein geschnittene Frühlingszwiebel darüberstreuen.

Beilage: ein grüner oder bunter Salat oder Apfelmus – in diesem Fall allerdings keinen Schnittlauch verwenden

Getränk: Milchkaffee, der hat in den Bergen Tradition. Moritz empfiehlt stattdessen aber besser einen einfachen Weißwein, zum Beispiel ein Glas Chasselas aus dem Wallis.