REZEPT

SAARLÄNDISCHER DIBBELABBES MIT APFEL-ZWIEBEL-CHUTNEY

BIO DIBBELABBES GEWÜRZ N° 728

RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de

ZUTATEN

4 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 20 MIN.
KOCHZEIT | 30 MIN.

CHUTNEY

500 g säuerliche Äpfel
1 Zwiebel
100 g Rohrohrzucker
50 g Rosinen
1 Bio Ceylon Zimtstange N°929
5 g frischer Ingwer
1 Bio Sternanis N°924
1/2 TL Bio Kurkuma N°910
1/4 TL Salz
125 ml Apfelessig

DIBBELABBES

1 kg festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 Eier
200 g geräucherte Speckwürfel
1/2 Bund Petersilie
3 EL Bio Dibbelabbes Gewürz N°728
4 EL Butterschmalz oder Rapsöl

200 g Crème fraîche

ZUBEREITUNG

1. Für das Apfelchutney Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel hacken, Ingwer reiben.

2. Zucker in einem mittelgroßen Topf karamellisieren lassen.

3. Äpfel, Zwiebeln, Rosinen und Gewürze unterrühren und mit Apfelessig ablöschen.

4. Zugedeckt bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 30 Minuten einkochen lassen. Sternanis und Zimtstange entfernen.

5. Für das Dibbelabbes Kartoffeln schälen und grob reiben. In ein Geschirrtuch geben und fest ausdrücken.

6. Kartoffeln mit fein gehackten Zwiebeln, Eiern, Speckwürfeln, gehackter Petersilie und Dibbelabbes Gewürz vermischen.

7. Fett in einer großen Bratpfanne erhitzen, die Kartoffelmasse dazu geben, verteilen und leicht andrücken. Etwa 10 Minuten braten bis die Masse schön goldbraun von unten ist. Nun immer wieder wenden und zerpflücken, sodass ganz viele „Krüstchen“ entstehen können.

8. Dibbelabbes auf vier Tellern verteilen und mit je einem großen Klecks Crème fraîche und zwei Löffeln Apfelchutney servieren. Dazu passt ein grüner Blattsalat.

Tipp | Traditionell wird Dibbelabbes mit Apfelmus serviert.

WEITERE REZEPTE
www.rimoco.de