

# Dibbelabbes – Kartoffeln und mehr aus dem Dibbe

<b>Vorbereitungszeit</b>	<b>45 Minuten</b>
<b>Kochzeit/Backzeit</b>	45 Minuten
<b>Gesamt</b>	1,5 Stunden
<b>Portionen</b>	2 - 3



## Zutaten

- 750 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Stange Lauch
- 1 mittelgroße Karotte
- 100 g geräucherter Schweinebauch
- 2 Eier
- 1/2 Bund Petersilie
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz, weißer Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

## Und so geht's

1. Kartoffeln waschen, schälen und reiben und in einem Tuch ausdrücken ♦ Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein reiben ♦ Lauch putzen, waschen, in feine Ringe schneiden ♦ Karotte schälen und ebenfalls reiben ♦ geräucherten Schweinebauch in Würfel schneiden ♦ Petersilie waschen und fein hacken
2. Kartoffel, Karotte, Lauch, Zwiebel und Knoblauch miteinander vermengen ♦ die beiden Eier hineinschlagen ♦ einen Teil des Specks unterheben und einen Teil der Petersilie ♦ alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken ♦ gut vermischen
3. In eine große Pfanne oder Bräter Butterschmalz geben und den restlichen Speck ausbraten ♦ Kartoffelmasse hinzufügen und anbraten
4. Entweder: alles weiterhin in der Pfanne bei relativ großer Hitze braten bis sich eine Kruste bildet ♦ dann mit dem Pfannenwender umwälzen und weiter braten Oder: den Bräter bei 180 °C in den Backofen schieben und ca. 45 Minuten backen ♦ danach weitere 15 Minuten grillen, damit eine schöne krosse Kruste entsteht
5. Dibbelabbes mit Apfelmus servieren. Im Saarland wird auch Endiviensalat dazu gegessen.

## Nützlich zu wissen

Wie viel Kartoffeln man tatsächlich nimmt, hat auch mit der Menge der übrigen Zutaten zu tun. Ich persönlich zum Beispiel nehme gerne eine oder zwei Karotten mit hinzu.

Dibbelabbes gibt's auch zusammen mit Endiviensalat. Mein persönlicher Favorit ist jedoch Apfelmus. Ich finde, das passt besser in die Jahreszeit.

Im Freundeskreis findet der Dibbelabbes reißenden Absatz. Ich habe noch nicht erlebt, dass da jemals etwas übriggeblieben wäre. Und falls doch, lässt er sich problemlos am nächsten Tag warm machen.