



«Räbebappe»

- 500 g Råben (weisse Råben)*
- 300 g Kartoffeln* mehlig kochend (z.B. Concordia)
- 1 dl Wasser
- 2 EL Mehl
- 2 dl Rahm oder Milch
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Bedarf
- Muskat, nach Bedarf
- oder «Bünzligwürz»*

*im Hoflådeli erhältlich

Zutaten für 4 Portionen

Råben(-resten) und Kartoffeln mit ca. 1 dl Wasser weichkõcheln. Flüssigkeit abgiessen, Råben und Kartoffeln fein pürieren, in die Pfanne zurückgeben.

Mehl mit Rahm (oder Milch) anrühren, unter das Råben-Kartoffelmus mischen und aufkochen. Nach Belieben/Bedarf würzen.

Passt hervorragend zu: Hackbraten, Ofenfleischkåse oder Wurst.