

Koch's Hofladen in Kastel



Für alle, die es besonders frisch mögen:
Viele leckere Landprodukte aus der Region.

Aktionstüte
für zwei Monate gültig
Januar und Februar 2019

Kartoffelplätzchen mit Apfelkompott

2,5 kg Kartoffeln, vw. fk.
4 Stück säuerliche Äpfel
1 Stück Zwiebel
6 Eier aus Bodenhaltung

€ 4,50

Unser leckeres Rezept für Kartoffelplätzchen mit
Apfelkompott finden Sie auf der Rückseite.

**Unsere neuen Öffnungszeiten
ab 01.01.2019:**

Mo.-Do. : 08:00 - 13:00 Uhr
Freitag : 08:00 - 17:00 Uhr
Samstag : 08:00 - 13:00 Uhr



Boelckestraße 65, 55252 Mainz-Kastel, Tel.: 06134/63705

Koch's
Hofladen

Kartoffelplätzchen mit Apfelkompott

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg	Kartoffeln
1 TL	Salz
2 Stück	Eier
4 EL	Haferflocken
1 Stück	Zwiebel
	Schmalz oder Öl zum Braten
4 Stück	Äpfel
5 EL	Wasser
80 g	Zucker
1 TL	Zitronensaft
	Zimt



Zubereitung:

Für das Apfelkompott die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. In einen Kochtopf geben und mit ca. 5 EL Wasser bedecken, Zucker und Zitronensaft zufügen. Den Deckel auflegen und einmal kurz zum Kochen bringen. Auf die kleinste Stufe zurückschalten und ohne Deckel in ca. 10 Minuten weich, aber nicht zu musig kochen. Dabei nicht zu oft umrühren, damit die Apfelwürfel nicht zerfallen. Mit einer Prise Zimt würzen und abkühlen lassen.

Nun die Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Die geriebenen Kartoffeln auf ein Sieb zum Abtropfen geben, dabei die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die im Kartoffelwasser abgesetzte Stärke mit den geriebenen Kartoffeln, Salz, Eiern und Haferflocken in einer Schüssel zu einem Teig verrühren. Die Zwiebel schälen, fein hacken und ebenfalls zu dem Teig geben.

In einer Pfanne reichlich Bratfett erhitzen, Teig portionsweise in eine Pfanne geben, glatt streichen und von beiden Seiten knusprig braun braten.

Die Kartoffelplätzchen zusammen mit dem Apfelkompott dekorativ anrichten und servieren.

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Koch.