

KÜRBIS-KARTOFFEL-KÜCHLEIN MIT SAUERRAHMSAUCE**Sauce**

1 Becher	nordische Sauermilch	
1 Becher	sauren Halbrahm	
½	Zitronensaft	zusammen verrühren
1	Apfel, gewaschen	mit der Bircherraffel dazu reiben
1-2 KL	Meerrettich	
	Salz, Cayennepfeffer	würzen
		zugedeckt in den Kühlschrank stellen

Küchlein

100 g	Lauch, fein geschnitten	
500 g	Kürbis	
500 g	Kartoffeln	beides an der Röstiraffel reiben
2 EL	Mehl	darunter mischen
3	Eier	verrühren und zum Kürbis und den Kartoffeln mischen
	Salz, Pfeffer; Muskat	zum Würzen
	Bratbutter	in der Bratpfanne erhitzen Je ein Esslöffel Masse ins heisse Öl gegen Mit der Bratschaufel die Masse leicht flach drücken und bei Mittelhitze pro Seite drei bis vier Minuten backen

Tipp

wer von Gschwellti Resten hat, kann diese an Stelle der rohen Kartoffeln verwenden