

Inge Munstermann

Brediker Str. 52

29633 Munster

Tel.: 05192-2808

„Heidschnucken-Knipp - nach Heidjer-Art“

pro Person benötigen Sie:
ca. 200 gr. Knipp

dazu:
Salzkartoffeln und eingelegten Kürbis oder alternativ
warmen Speck-Kartoffelsalat

Zubereitung

„Knipp wird in der Pfanne mit etwas Fett angebraten
und muß beim Braten leicht breiig bleiben (ggf. etwas
Wasser hinzufügen) - trotzdem aber Krüstchen bilden.

Heidekartoffeln als Salzkartoffel kochen.
Ist beides fertig, wird das Knipp mit den Kartoffeln
zusammen mit eingelegtem Kürbis gereicht oder
alternativ mit warmen Speck-Kartoffelsalat.

Guten Appetit!