

HASH BROWNS

ZUTATEN

(für 8 Stück)

Hash Browns:

- 4 mittlere vorw. festkochende Kartoffeln (500 g)
- 1 kleine Zwiebel (50 g)
- 1 Ei (M)
- 1 gestr. TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Öl zum Braten

Sauerrahm-Dip:

- 120 g Sauerrahm
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und grob reiben (z. B. mit der groben Seite einer Vierkantreibe). Die Zwiebel schälen und ebenfalls reiben.
2. Kartoffeln und Zwiebel gemeinsam in ein Sieb geben und mit den Händen Wasser aus dem Gemüse drücken. Dadurch werden die Hash Browns knuspriger.
3. Kartoffel-Zwiebel-Mischung, Ei, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gründlich vermengen.
4. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Masse in rund 8 Portionen (ca. je 1 gehäufter EL) in die Pfanne geben, dann leicht flach drücken. Sie sollen nicht zu dick sein, sonst werden sie nicht knusprig. Die Kartoffel-Laibchen bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten, bei Bedarf noch etwas Öl zugeben.
5. Währenddessen alle Zutaten für den Sauerrahm-Dip vermengen.
6. Die Hash Browns mit Eiern und gebratenem Speck, Sauerrahm-Dip oder BBQ-Sauce servieren.

Guten Appetit! (Ursula Schersch)