

## **Rezepte aus der DIPeria**

### **Erdäpfelkäse**

- 500 g mehlig-e Erdäpfel
- 100 g Crème fraîche
- 50 g Butter
- 50 g fein gehackte Zwiebel (roh)
- Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel gemahlen
- Schnittlauch

Erdäpfel mit Schale kochen, schälen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Crème fraîche und etwas Butter verrühren. Zwiebel und Schnittlauch untermengen und mit Salz, gemahlenem Kümmel, Muskatnuss und Pfeffer würzen.

### **Verhackertes (für 700g)**

- 500 g Surschopf
- 100 g Schweineschmalz
- 100 g geräucherter Bauchspeck
- 50 g Petersilie, fein gehackt
- Pfeffer, Salz, Kümmel
- 1 Knoblauchzehe

Den weichgeschmorten Surschopf mit dem Räucherspeck fein hacken oder mit Hilfe einer Küchenmaschine verarbeiten. Das Schweineschmalz mit Gewürzen und Knoblauch aufschlagen und das klein gehackte Fleisch/den Speck untermengen. Nach Belieben mit Zwiebelringen, Paprika, Kümmel garnieren.