

# "DIE SPATZEN PFEIFEN'S VON DEN DÄCHERN"

Manchmal kommt es vor, dass ein Dachdeckergereselle einem hübschen Mädchen vom Dach aus hinterher pfeift. Auch wenn er dann einen "Anpuff" vom Meister bekommt. Wenn die Spatzen etwas von den Dächern pfeifen, ist dies natürlich etwas anderes. Denn es bedeutet im täglichen Sprachgebrauch ja nichts anderes, als "das wissen doch alle schon längst".

Aber wissen auch wirklich alle, wie lecker und einfach dieses Rezept ist? Wenn nicht, sollten es die Spatzen vielleicht doch noch ein paar mal von den Dächern pfeifen. Dann aber bitte ganz genau zuhören...



## Zutaten: (für 4 Dachdecker)

- 1,2 kg Kartoffeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 4 EL Butter
- 3 gehäufte EL Mehl
- 8 Eier
- 1/2 l Milch
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 2 EL mittelscharfer Senf
- einige Spritzer Zitronensaft
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Die Zutaten und die genaue Anleitung für die Spatzen finden Sie auf Seite 34.

Zubereitungszeit: ca. **45 Minuten**



## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen, grob würfeln und zugedeckt in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe anbraten, mit 1 EL Mehl bestäuben und weiter goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eier anpieken und 6 - 8 Minuten wachweich kochen. Inzwischen restliche Butter in einem Topf erhitzen und 2 gehäufte EL Mehl darin anschwitzen. 1/4 l Milch und die Gemüsebrühe dazu geben, unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Senf in die Sauce rühren, mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken. Petersilie waschen und grob hacken. Die Eier abgießen und kalt abschrecken. Kartoffeln abgießen, restliche Milch erwärmen, zugießen und alles fein zerstampfen. Mit Salz und Muskat würzen. Eier schälen und halbieren. Püree, Sauce und Eier auf vier Tellern anrichten, Zwiebelringe und Petersilie über das Püree geben. Spatzen (siehe Seite 34) auf die Teller setzen.