



RAACHER MAAD

Foto © Marcel Drechsler - Mediendesign | 2014

REZEPT FÜR RAACHER MAAD

Ein Kilogramm Kartoffeln waschen, kochen, schälen und etwas abkühlen lassen; dann die Kartoffeln reiben oder zerstampfen und mit Salz abschmecken. Anschließend die Kartoffelmasse etwa daumendick in einer mit Leinöl ausgestrichenen Eisenpfanne leicht eindrücken und bei mittlerer Hitze und ohne zu wenden in der Röhre golden backen lassen. Das Raacher Maad auf einen Teller stürzen, mit Leinöl und/oder zerlassener Butter bestreichen und warm servieren.



Schmeckt auch mit einem süßen Kompott von Waldbeeren oder Apfelmus lecker!



Rezept aus "ERB-GERICHTE - Vom Essen und Trinken im sächsisch-böhmischen Erzgebirge" | Große Kreisstadt Annaberg-Buchholz