



## Kartoffelwaffeln und Gravlax

Man nehme für 4 Portionen:

250 g Kartoffeln  
1 Rote Zwiebel  
1 TL Zucker  
1 Zitrone  
25 g Butter  
2 Eier  
60 g Mehl  
1 kleines Bund Dill  
200 g Schmand  
250 g Gravlax  
Salz  
Pfeffer  
etwas Fleur de Sel  
etwas Fett für das Waffeleisen

- Zwiebel pellen, halbieren, die Hälften quer in dünne Scheiben schneiden
- Zitrone längs halbieren, eine Hälfte längs in 4 Spalten schneiden, aus der anderen den Saft herausdrücken
- Zwiebelringe, Zucker und Zitronensaft mischen und beiseite stellen
- Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, durch die Presse drücken, abkühlen lassen
- Butter erwärmen, bis sie flüssig ist
- Dillspitzen von den Stielen zupfen und grob hacken
- Schmand leicht mit der Hälfte des Dills vermengen und mit wenig Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken
- Lachs, soweit erforderlich, nach Geschmack in Scheiben oder schmale Tranchen schneiden
- Waffeleisen vorheizen

Kartoffeln, Butter, Eier und Mehl mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und etwas Pfeffer zu einem Teig vermengen. Portionsweise jeweils ein Viertel der Masse ins leicht gefettete Waffeleisen geben und die Waffeln backen. Sie brauchen nur 2-3 Minuten, bis sie goldbraun sind. Auf die fertigen Waffeln jeweils 50 g Schmand geben, mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Zwiebelringe und Lachs dazu und mit dem restlichen Dill und je einer Zitronenspalte garnieren.

Getränk: Bier und Aquavit, eventuell auch trockener Weißwein oder Sekt