

## Maluns

(Lieblingsrezept von SRF1-Moderatorin Riccarda Trepp)

### Zutaten: (4 Pers.)

- 1 kg gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 350 Mehl
- 2 KL Salz
- 100 g Butter
- nach Belieben Butter für Butterflöckli

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und mit der Röstiraffel raffeln. Salz und Mehl zu den geraffelten Kartoffeln geben und locker vermischen.

Die Hälfte der Butter in einer beschichteten Bratpfanne gut erhitzen und dann die Hälfte der Kartoffel-Mehl-Mischung darin anbraten. Dabei die geraffelten Kartoffeln fleissig wenden und zerkleinern, bis die Maluns schön krümelig und rundum goldgelb angebraten sind. Warm stellen. Dann die zweite Portion Kartoffeln in der restlichen Butter in gleicher Weise anbraten.

Vor dem Anrichten Butterflöckli darübergerben und die Maluns in Begleitung von Apfelmus servieren. Traditionell isst man zu den Maluns noch ein Stück Alpkäse und trinkt Milchkaffee dazu.