

Aargauer Rābenbappe

Rezept aus dem Buch **Aargauer Rezepte**

Zutaten

500 g Rāben
300 g Kartoffeln
Salz
2 EL Mehl
2 dl Rahm
Muskatnuss
50 g Kochbutter
1 Zwiebel, in Ringe geschnitten

Zubereitung:

Die Rāben und die Kartoffeln schālen und in feine Stūcke schneiden. In wenig Wasser und Salz garen bis sie sehr weich sind, bei Bedarf etwas Wasser dazugeben. Abgiessen und stampfen oder durchs Passevite drehen.

Rahm mit Mehl anmischen und zum Pūree geben. Kurz erhitzen. Und abschmecken mit Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss.

Die Zwiebel mit der Butter braun anbraten. Ūber der Rābenbappe verteilen.