

Dibbelabbes

Es ist sicher bedauerlich, dass dieses köstlichste aller Gerichte (der Dibbelabbes) keine weitere Verbreitung in der Welt gefunden hat. Verdient hätte er es und unter Gourmets ist es ein Geheimtipp.

Hier das Rezept

1. 2 kg Kartoffeln
2. 2 Zwiebeln
3. 1 Ei
4. Salz, Pfeffer, Muskat
5. 4 EL Öl
6. 1 Stange Lauch (in feine Ringe geschnitten)
7. in kleine Stücke geschnittenes Dürrfleisch, oder in der vegetarischen Variante Räuchertofu

Die rohen Kartoffeln reiben und fest ausdrücken. Die Zwiebeln schälen, reiben und mit dem Salz, dem Pfeffer, Muskat und dem Ei unter den Teig mengen. Das Öl in einem Gußbräter erhitzen, die Kartoffelmasse einfüllen, ständig umwenden und zerpfücken, damit sich viele Krüstchen bilden können.

Die Menge ist auf 1 Person, "die graad vunn de Schischt kummt" ausgelegt. In der vegetarischen Variante kann dem Dibbelabbes aber durchaus auch das vom Sonntagsmenü übrig gebliebene Karottengemüse und / oder der vom jüngsten Familienspross verschmähete Spinat beigegeben werden.

Ein Wort zum Begriff Dibbelabbes. Der Saarländer schlechthin ist bekannt für seinen klaren Realitätsbezug, speziell bei der Benennung seiner Leibspeisen. Dibbelabbes setzt sich wie folgt zusammen:

Dibbe: Topf, Pfanne, Sammelbezeichnung für Behältnisse jeglicher Art (z.B. "Naachtdibbe" = Nachttopf, "Kaffeedibbe" = Kaffeetasse)

Labbes: Großer, schlaksiger Mann.

Die Wahl der Kartoffelsorte ist ganz wichtig. Erstens muss sie mehlig sein, zumindest vorwiegend festkochend, in keinem Falle eine festkochende Sorte, sonst wird's pampig. Auch sollte die Kartoffel von hervorragendem Geschmack sein, also am Besten vorher testen.

Bio Anbau sowieso!

Diejenigen, denen das Braten und ständige Wenden auf dem Herd zuviel ist, können die Masse auch in eine gefettete Auflaufform geben und im Backofen bei ca. 200 Grad backen (gegen Ende kann man die Temperatur etwas erhöhen, dann wird's knuspriger).

Mathias Paul

