

カートツフェルプツファーKartoffelpuffer

材料(4人分[8枚分])

<生地>

玉ねぎ	1個
じゃがいも	1kg
卵	2個
小麦粉	大さじ3
塩	少々
こしょう	少々
油	150g程度

作り方

1. 玉ねぎとじゃがいもは皮をむき、チーズグレーターやおろし金を使用し細かく削る。
2. 1と卵、小麦粉、塩、こしょうを大きなボウルに入れ、手で押し付けるようにしてよく混ぜる。
3. フライパンに油を熱し、1枚分の生地をレードルですくいフライパンに流し込み、両面がきつね色になるまで6~8分揚げ焼きにする。

* 玉ねぎとじゃがいもは削った後、水分が出てくるのでできるだけ早く生地にする。 (生地にするまで時間が空く場合は、水分をよく絞ってから使用すること。)

りんごのピューレApfelmus

材料(約4人分)

りんご	1kg
水	90ml
砂糖	大さじ1
シナモン	少々

作り方

1. りんごは皮をむき、芯を取り、細かく切る。
2. 1と残りの材料を鍋に入れ15~20分煮る。
3. ブレンダーを使用しなめらかにすりつぶし、冷まして完成。
4. カートツフェルプツファーとりんごのピューレをお皿に盛り付けて完成。

* りんごの量はお好みで調整してください。

グリューワインGlühwein

材料(約10杯分)

赤ワイン	2500ml
オールスパイス(パウダー)	25g
シナモンスティック	2.5g
クローブ(ホール)	7~10個
スターアニス	2個
砂糖	お好みで

作り方

1. 左記の材料をすべて一つの鍋に入れて温まったら完成。

* 火加減や加熱時間により風味が異なりますのでお好みで調整してください。

* 皮付きリンゴ、オレンジやレモンのスライスを入れると風味が増します。

キンダーフンシュKinderpunsch

材料(約10杯分)

オレンジジュース	500ml
リンゴジュース	500ml
グレープジュース	500ml
フルーツティー	ティーバッグ 1~2個
水	1500ml
砂糖	125g
オールスパイス(パウダー)	25g
シナモンスティック	2.5g
クローブ(ホール)	7~10個

作り方

1. 左記の材料をすべて一つの鍋に入れて温まったら完成。

* 火加減や加熱時間により風味が異なりますのでお好みで調整してください。

* 皮付きリンゴ、オレンジやレモンのスライスを入れると風味が増します。

* 甘さはお使いのジュースによって異なりますので砂糖の量はお好みで調整してください。