



# BERGISCHE REIBEWAFFELN

## KARTOFFELWAFFELN

### ZUTATEN

8 mittlere Kartoffeln  
5 Eier  
150 g Mehl  
125 ml saure Sahne  
100 g fein gewürfelter Speck  
oder frische gehackte Kräuter  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Fett zum Ausbacken

### SO GEHT'S

Die Kartoffeln schälen und fein reiben.

Kartoffelmasse ausdrücken, sodass sie nicht zu feucht ist.  
Aus Eiern, Mehl und saurer Sahne einen Teig rühren, die Kartoffelmasse und den Speck unterheben. Mit Gewürzen abschmecken.

Den Teig portionsweise im gefetteten Waffeleisen ausbacken und die Waffeln heiß servieren.



Entnommen aus dem Band „Bergische Küchenklassiker – Von Pfannenwatz bis Butterplatz“ von [Ira Schneider](#), erschienen im [Wartberg Verlag](#).