

Steffi



Fischtüften

„Fischtüften koche ich immer, wenn ich Heimweh habe.“
(Tüften sind Erdäpfel im Plattdeutschen.)

	800 g	Erdäpfel mehlig (geschält)
	500 g	Zwiebeln (geschält)
	35 g	Salz
	250 ml	Milch
	80 g	Butter
		Pfeffer schwarz
	1-2 Bund	Dille
	1-2 Bund	Petersilie
	130 g	harte Wurst (Salami)
3 Personen	50 g	geselchter Schinken

Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Beides klein schneiden, in Salzwasser weich kochen. Die Zwiebeln bringen den typischen Geschmack der Fischtüften.

In einem Topf Milch und Butter erwärmen. Wenn die Kartoffeln und Zwiebeln fertig sind, Wasser abgießen, danach kurz ausdampfen. Alles nochmal bei sehr kleiner Flamme ohne Deckel auf den Herd stellen und Gargut eine Weile dampfen lassen, damit noch überschüssige Flüssigkeit verloren geht. Nun werden die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerstampft. Auf keinen Fall einen Mixer oder Pürierstab nehmen – dann eher eine Gabel. Das Wichtigste bei den Fischtüften ist die Konsistenz und das Abschmecken. Sie sollten ein bisschen flüssiger als Kartoffelbrei sein, aber bitte keine Suppe herstellen.

Milch-Butter-Gemisch nach und nach dazugeben, weiter stampfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Alles kräftig mit viel frischem Pfeffer und falls noch nötig mit Salz abschmecken.

Petersilie und Dille fein hacken. Auch die Stiele. Bei mir zu Hause wurden die Kräuter immer auf einem extra Teller gereicht, dann nimmt man sich so viel, wie man möchte. Ich esse es immer mit ganz viel Kräutern.

Auf einem Holzbrett Wurst und Schinken in 0,5 × 0,5 cm Würfel schneiden. Beides bleibt am Brett liegen, falls man nachnehmen möchte.

Tüften auf einen Teller, mit soviel Kräutern, Wurst und Schinken darüber anrichten, wie man mag. Guten Appetit.