

Länderküche Ukraine



Deruny

Deruny sind ukrainische Kartoffelpuffer und perfekt als Gericht für Anfänger. Kartoffeln werden gerieben und mit Zwiebeln, Mehl und Eiern vermengt und zu Talern geformt. Diese werden so lange gebraten, bis sie goldbraun sind. Auch hier darf Smetana (Saure Sahne) nicht fehlen. Deruny können aber auch süß gegessen werden, zum Beispiel mit Marmelade oder frischen Früchten!

Zutaten für 4 Portionen: 1 kleine Zwiebel, 5 mittelgroße Kartoffeln, 1 Ei, 45-50 Gramm Mehl, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, etwas Rapsöl zum braten

Zubereitung: Zuerst die Kartoffeln schälen und waschen. Die Zwiebel ebenso schälen.

Dann die Kartoffeln zusammen mit der Zwiebel reiben, Ei sowie hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze gut vermengen.

Anschließend das Öl in einer Pfanne erhitzen, mithilfe eines Löffels je etwas Masse in die Pfanne geben, flach drücken und goldbraun braten.

Danach die Puffer wenden und auf der zweiten Seiten ebenso goldbraun braten.

Dazu reicht man Smetana (Saure Sahne) gern mit frischen Kräutern verrührt