



## HAUPTGANG

# MALUNS MIT ZWETSCHGENKOMPOTT



★★★★☆ (88)

CA. 40 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

### Zwetschgenkompott

**400 g** Zwetschgen\*

**2-3 EL** Zucker

**4 EL** Wasser

### Maluns

**1 kg** mehligkochende  
Kartoffeln, vorgekocht vom  
Vortag

**10 g** Salz  
Pfeffer

**200 g** Weissmehl

**80 g** Butter

### Zum Servieren

Alpkäse

## ZUBEREITUNG

1



### Zubereitung Zwetschgenkompott:

Die Zwetschgen entsteinen und vierteln. Mit dem Zucker und dem Wasser in eine kleine Pfanne geben, vermengen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln. Bis zum Servieren zur Seite stellen.

2



### Zubereitung Maluns:

Die Kartoffeln schälen und an der Röstiraffel in eine Schüssel raffeln. Das Mehl sowie das Salz zugeben und die Masse mit den Händen reiben, bis sich kleine Klösschen bilden.

3



Die Hälfte der Butter in eine beschichtete Bratpfanne geben und bei mittlerer Hitze heiss werden lassen. Die Hälfte der Kartoffelribeli begeben. Mit zwei Holzkellen ständig vermengen, ca. 10 bis 15 Minuten braten bis die Ribeli goldgelb und krümelig sind. Warm stellen und mit der restlichen Kartoffelmasse und der restlichen Butter gleich fortfahren.

4



Die Maluns mit Zwetschgenkompott und Bergkäse servieren.

## TIPP

\*Je nach Saison kann das Kompott mit anderen Früchten (z.B. Aprikosen, Äpfel oder Birnen) gekocht werden.