

Champ:

Champ ist irisch, dies Rezept stammt aus Nordirland. Es gibt viele regionale Namen - Bruisy, Cally, Goody oder Pandy sind einige. Das Rezept wurde speziell zu Allerheiligen bereitet, üblicherweise sollte es den Feen angeboten werden. Eine Schüssel wurde übrig gelassen und unter einen Weißdornbusch gestellt.

Zutaten:

675 g Kartoffeln

250 ml Buttermilch

6 Lauchzwiebeln,

50 g Butter

Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

1 Kartoffeln schälen, kochen, abgießen

2 Die Buttermilch vorsichtig in einem Kessel erhitzen, dann die Kartoffeln zusammen mit der Buttermilch zerdrücken bis sie breiig sind; kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die kleingeschnittenen Lauchzwiebeln untermengen.

3 Die Kartoffelmasse auf Teller verteilen, jeweils eine Kule machen und ein Stück Butter hineinsetzen; sofort servieren.

