



ドイツのポテトパンケーキ&りんごソース

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

(カルトフェル・プッファー・ミット・アップフェルムース)



材料/Zutaten (ツーターテン) :

レシピ① りんごソース※:

- ・りんご/Apfel (アップフェル) 1 個
- ・水/Wasser (ヴァッサー) 100ml
- ・砂糖/Zucker (ツッカー) 大さじ 1
- ・レモン汁/Zitronensaft (ツィトロネンザフト) 大さじ 2
- ・クローブ (またはシナモンスティック) 2 個 (1/2 本)

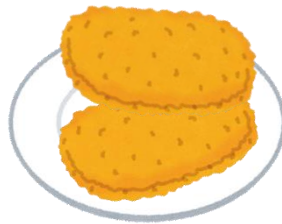
レシピ② ポテトパンケーキ※ (4 枚) :

- ・じゃがいも/Kartoffeln (カルトツフェルン) 2 個 (約 300 g)
- ・玉ねぎ/Zwiebel (ツヴィーベル) 1/4 個 (約 50 g)
- ・卵/Ei (アイ) 1 個
- ・小麦粉/Mehl (メール) (または片栗粉) 大さじ 2-3
- ・塩/Salz (ザルツ) ふたつまみ
- ・パンケーキを焼くための油/Öl (エール) 適量



必要な道具:

- ・まな板
- ・包丁
- ・おろし器やグレーター
- ・ボウル
- ・木べら
- ・小さい鍋 (りんごソース用)
- ・フライパン (ポテトパンケーキ用)



作り方:

- ① りんごの皮を剥いて、乱切りしてから水と一緒に鍋に入れる。
- ② クローブ (またはシナモンスティック)、砂糖とレモン汁を加えて、火にかける。
- ③ 中火でりんごが柔らかくなるまで (15 分～20) 茹で続ける。途中で水分がなくなったら、少量を足しておく。
- ④ 柔らかくなったりんごをヘラで軽く潰す。ゴロゴロ感が少し残ると良い。
- ⑤ ジャガイもの皮を剥いて、半分に切る。
- ⑥ おろし器でじゃがいもと玉ねぎをおろして、ボウルに入れる。
- ⑦ ボウルに卵、塩と小麦粉を加え、なめらかな生地になるまで混ぜる。
- ⑧ 油をひいたフライパンを熱し、中火でパンケーキを焼く (各面 2-3 分)。

※「アップフェルムース」はポテトパンケーキやパンケーキ、アイスクリームなど様々なデザートに合います。冷蔵庫に保存して、2日～3日以内にお召し上がりください。

※ドイツでは、ポテトパンケーキとりんごソースは相性抜群の定番の組み合わせです。砂糖とシナモンを振りかけるシンプルな食べ方も、クリームチーズとスモークサーモンや、ラタトゥイユを乗せるアレンジもおすすです。家庭料理としても、冬のクリスマスマーケットや夏の移動遊園地の屋台で売っている食べ歩き料理としてもドイツ全国で大人気です。