# Böhmische Kartoffelpuffer (Bramboráky)

**Zutaten:**

1 kg Kartoffeln

⅛ l Milch

120 g Mehl

3 Eier

4 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

3 Teelöffel Majoran

100 ml Öl

**Zubereitung:**

Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. Milch erhitzen, über die Kartoffeln gießen. Mehl und Eier unterrühen. Knoblauch reiben und mit Salz, Pfeffer und Majoran untermengen. Die Kartoffelpuffer in Öl nacheinander 4 – 5 Minuten von jeder Seite braten. Gleich nach dem Braten essen. Guten Appetit!

Böhmischer Lendenbraten (Svíčková)

1 kg Rinderfilet

50 kg Speck

Pfeffer und Salz

1 ½ kg Wurzelwerk (Karrotten, Sellerieknolle und Petersilienwurzel zu je gleichen Teilen)

Ca. 1 ½ Wasswr

3 Lorbeerbläter,

1 Teel. Thymian

10 Neugewürzkörner

20 Pfefferkörner

Salz

Ca. 150 ml Essig

200 ml Schlagsahne

Zucker

Zitrone

Rinderfilet waschen, häuten und von den Sehen befreien. Dann das Filet mit Speck (in Streifen geschichtten) spicken. Sparsam mit Pfeffer und Salz würzen. Würzelwerk in kleine Strücke schneiden oder raspeln. In einem Topf Waser zum Seiden bringen, Lorbeerbläter, Thymian, Neugewürzkörner, Pfefferkörner, Salz