

Saure Kartoffeln

Zutaten (für 4 Personen)

4-5 große Kartoffeln
Zwiebel
Fett
1 EL Mehl
1 Tasse Gemüsebrühe
1 Schuss Milch
Salz, Pfeffer
Essig
2 hartgekochte Eier
2 Essiggurken
1 Stück Lyoner oder Wurst (nach Belieben)

Zubereitung

Kartoffeln kochen. Zwiebeln kleinschneiden und in Butter goldbraun anbraten. Dann mit Mehl eine Einbrenne herstellen und mit Gemüsebrühe ablöschen.

Nun die geschälten Kartoffeln, die Eier und die Essiggurken in Würfel schneiden und in die inzwischen fertige Einbrenne samt Brühe geben. Alles nochmals aufkochen lassen und mit einem Schuss Milch verfeinern. Jetzt mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Wer möchte, kann noch in Würfel geschnittene Wurst dazugeben.

Guten Appetit!

Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

