

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP



SAURE KARTOFFELN

VON GISELA SCHURMANN AUS MÜNCHEHOFE

FÜR DIE KARTOFFELN

750 g mehligke Kartoffeln

FÜR DEN SUD

1,5 l Wasser
10 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
Mehl
Crème fraîche
3-4 mittelgroße Zwiebeln
1 TL Salz, Pfeffer, Essig
3-4 Eier



Giselas Tipp!

Zwiebeln haben Röststoffe, und Röststoffe bringen den Geschmack.

Alles zusammen aufkochen, bis die Zwiebeln glasig sind.
.....

Den Sud mit Wasser-Mehl- Crème fraîche-Gemisch andicken, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist. Eier nach Belieben hineinschlagen, kurz stocken lassen und mit einem Löffeln grob verrühren.
.....

Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
.....

Zwei weitere Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In reichlich Butter langsam goldbraun braten und zum Eintopf geben.
.....