

Kartoffelgemüse sauer 1

Caritas-Altenheim St. Anna, Deining

Zutaten

1 kg Kartoffeln
1 Lorbeerblatt
1 große Zwiebel
 Essig nach Geschmack
 Pfeffer, Salz
1 EL Butter
 evtl. Majoran

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden, Salzwasser mit dem Lorbeerblatt und etwas Essig kochen. Sie sollen weich sein, dürfen aber nicht zerfallen. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, klein schneiden und in heißer Butter goldgelb rösten. Wenn die Kartoffeln gekocht sind, das Wasser bis auf einen kleinen Rest weggießen, die gerösteten Zwiebeln dazugeben, mit Essig, Pfeffer und evtl. Majoran würzen.

Tipp

Das saure Kartoffelgemüse ist eine gute Beilage zu Gegrilltem, Ripperl, Fleischkühle oder Braten ohne Soße.