

Saure Kartoffeln

Zubereitungszeit: 30 Minuten, für 4 Personen

Zutaten:

6 große Kartoffeln
2 EL Essig
2-3 EL Sauerrahm
Wasser
1 Suppenwürfel
Paprikapulver
2 Lorbeerblätter
Salz
Öl und Mehl

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Die Kartoffeln in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen bis die Kartoffeln bedeckt sind.
3. Den Suppenwürfel, die Lorbeerblätter und Salz hinzugeben und köcheln lassen bis die Kartoffeln weich gedünstet sind.
4. Mit Öl und Mehl eine Einbrenn machen, das Paprikapulver hinzugeben und kurz anrösten.
5. Danach die Einbrenn in die Kartoffeln vorsichtig unterrühren, damit ihr die Kartoffeln nicht zerstampft.
6. Anschließend den Sauerrahm dazugeben.
7. Zum Schluss den Essig hinzufügen.

Achtung: Den Paprika nicht zu lange anrösten, da er sonst bitter wird!

