

Rezept

Saures Kartoffelgemüse

Ein Rezept von Saures Kartoffelgemüse, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln	2 kleine Zwiebeln
½ Lorbeerblatt	1 Gewürznelke
2 EL Öl	¼ l Fleischbrühe
Salz	2 kleine Essiggurken
1 EL saure Sahne	½ Bund Petersilie
2-3 EL Weißweinessig	schwarzer Pfeffer
Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. 1 Zwiebel schälen und klein würfeln. Die zweite Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelke spicken.
2. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin 2-3 Min. anbraten. Die Kartoffeln zufügen, mitbraten. Fleischbrühe, die gespickte Zwiebel und ½ TL Salz dazugeben. Das Gemüse in 25-30 Min. garen.
3. Die gespickte Zwiebel entfernen. Essiggurken klein würfeln. Saure Sahne, Essiggurken und gehackte Petersilie zufügen. Mit Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.