

Rezept Kartoffelrädle, sauer

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde)
3 EL Butter
3 EL Mehl
2 Schalotten
1 l Rinderbrühe
3 – 4 EL Rotweinessig
0,1 l trockener Rotwein (Typ Blauburgunder)
1 Lorbeerblatt
2 – 3 Nelken
10 Pfefferkörner
1 TL Majoran
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Fleischbrühe herstellen oder Würfelbrühe hernehmen.
Die Kartoffeln abkochen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Schalotten feinwiegen und mit Butter und Mehl eine blonde Einbrenne machen, mit der Fleischbrühe ablöschen.

Alle Gewürze und restliche Zutaten zugeben und ca. 20 – 30 min alles gut durch köcheln.

Die Sauce durch ein Feinsieb geben.

Die Kartoffeln zufügen und nur noch gut erwärmen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)