

Rezept Kartoffeltopf

Zutaten:

1,2 Kartoffeln
2 mittlere Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Salz
Muskatnuss
1 Knoblauchzehe
5Eßl Butter

Zubereitung:

Kartoffel in feine Scheiben schneiden oder hobeln, Zwiebeln auch diese in Scheiben schneiden und die Ringe voneinander trennen. Ein drittel der Kartoffelscheiben in einen Topf schichten, Salzen, Pfeffern und 1 Msp.

Muskatnuss darüber verteilen. Die hälfte der Zwiebelringe auch darüber verteilen. Jetzt eine halbe Knoblauchzehe über die Schicht pressen.

Das ganze wiederholen und mit einer Kartoffelschicht enden. Mit einem Glas Wasser angießen und die Butter in Flöckchen verteilen. Deckel drauf und zum kochen bringen ,die Hitze dann auf das geringste reduzieren und 1 Stunde gar kochen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)