Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gebratene Oberländer und saure Kartoffelrädle

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 40 g Butter
- 2 EL Mehl (schwach gehäuft)
- 300 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 100 ml Essiggurkenwasser
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 guten Klecks Schmand (ca. 50 g)
- 2-3 EL klein gewürfelte Essiggurken

Zum Bestreuen: Petersilie oder Schnittlauch

Extra: 4 Paar Oberländer Würste oder andere Bratwürste, Senf

Zubereitung

Die Kartoffeln in Wasser weichkochen, abseihen, schälen und komplett auskühlen lassen.

Für die „Einbrenne“ die Zwiebelwürfel in einem Topf mit Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und 1 Minute hell anschwitzen. (Tipp: Wer möchte kann diesen Ansatz auch goldbraun rösten. Dann wird der Geschmack intensiver)

Mit Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren.

Lorbeerblätter und Gurkenwürfel zugeben und nach und nach mit dem Essiggurkenwasser verdünnen, bis eine sämige Soße entsteht.

Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Kartoffeln in 0,5 cm Scheiben schneiden, zur Sauce geben und vorsichtig verrühren. Mit einem Klecks Schmand verfeinern.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen. Dazu gebratene Oberländer und Senf reichen.

Tipp: Ich nehme vorgekochte Kartoffeln. Diese dürfen gerne ein paar Tage im Kühlschrank liegen.