

Saure Rädle



Zutaten:

600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend oder festkochend (z.B. Sieglinde, Gala, Nicola, Belana)
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
2 EL Mehl
3 EL Butter
500 g Rinder- oder Gemüsebrühe
1 TL Senf, mittelscharf
1 Nelke
3 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Prise Zucker
Apfel- oder milder Weißweinessig zum Abschmecken
2-3 EL eingelegte Kapern oder klein gewürfelte Essiggurken
Petersilie oder Schnittlauch zum Dekorieren



Zubereitung

Kartoffeln (eventuelle am Vortag) in reichlich Wasser garen, abgießen und handwarm abkühlen lassen. Noch warm schälen und bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.

Klein gewürfelte Zwiebel in einem Topf mit der Butter glasig anbraten. Dann mit Mehl bestäuben. Anrösten bis diese Mehlschwitze goldbraun wird. Nun mit Brühe ablöschen.

Die Gewürze (Nelke, Piment und Lorbeerblatt) und einen TL Senf zugeben. Ca. 10-15 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln lassen. Die geschälten Kartoffeln rädeln bzw. in Scheiben schneiden und in die heiße Soße geben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Noch weitere 3-5 Minuten sanft köcheln. Zum Schluss mit Essig abschmecken und nach Belieben Kapern und Gurkenwürfelchen untermengen. Mit klein geschnittenem Schnittlauch oder Petersilie bestreuen und warm servieren.

Dazu passen Saitenwürstle, warme Fleischwurstscheiben, Fleischkühle oder gekochtes Fleisch.