

Eingebrannte Erdäpfeln mit Dille

Zutaten

800 g Erdäpfeln gekocht und in Würfel geschnitten
1 große Zwiebel, fein gehackt
2 EL Pflanzenöl
2 EL Mehl glatt
500 ml Gemüse oder Rindsuppe
200 ml Sauerrahm
2 EL Tafellessig oder Gurkerlwasser
Salz und Pfeffer
1 Bund frische Dille, fein gehackt
100 g Essiggurken, in feine Würfel geschnitten
Eine Prise Muskatnuss (optional)

Zubereitung

Kartoffeln vorbereiten

Die gekochten Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Beiseite stellen.

Zwiebel anbraten

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die fein gehackte Zwiebel darin glasig anbraten

Einbrennen zubereiten

Das Mehl zur Zwiebel in den Topf geben und unter Rühren leicht bräunen lassen, um die typische Einbrenne herzustellen, die die Sauce bindet.

Flüssigkeit hinzufügen

Nach und nach die Suppe und den Essig unter ständigem Rühren hinzugeben, um Klümpchen zu vermeiden. Dann den Sauerrahm hinzufügen und gut umrühren, eventuell mit einem Pürierstab mixen.

Kartoffeln begeben

Die Kartoffelwürfel in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen. Alles auf niedriger Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Essiggurken und Dille hinzufügen

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Die fein gewürfelten Essiggurken und die gehackte Dille unter die Kartoffeln mischen. Nochmals abschmecken und nach Belieben mehr Essiggurken oder Dille hinzufügen.

Eingebrannte Erdäpfeln sind eine klassische Beilage zu gekochtem Rindfleisch, Augsburgern oder einfach nur frische Frankfurter Würstel.