

Eingebrannte Erdäpfel (im Wienerischen „einbrennte Hund“ genannt) mit Beamtenforelle

Zutaten für 4 Portionen (als Beilage)

1 kg speckige Erdäpfel (oder 1 kg Erdäpfelsalat vom Vortag*)

Salz

4-5 süßsaure Essiggurkerl

40 g Butter

30 g Mehl (glatt)

½ l Milch

½ l Rindsuppe (bzw. Gemüsesuppe für vegetarische Variante)

1 Lorbeerblatt

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Sauerrahm

Erdäpfel in Salzwasser kochen, abseihen, etwas überkühlen, schälen und in Scheiben schneiden. Essiggurkerl in Scheiben schneiden.

Butter erhitzen, Mehl einrühren und bei geringer Hitze - ohne Farbe annehmen zu lassen - rösten, mit kalter Milch und der halben Menge Suppe aufgießen, gut verrühren. Lorbeerblatt beifügen und etwa 25 Minuten bei geringer Hitze unter Rühren einkochen lassen. Erdäpfel- und Gurkerlscheiben beifügen, mit Salz, Pfeffer und etwas Gurkerlwasser abschmecken, Sauerrahm unterrühren.

Die Erdäpfel sollten mindestens 20 Minuten durchziehen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

***Resttipp:** *Besonders gut schmecken einbrennte Erdäpfel aus übriggebliebenem Erdäpfelsalat. Diesen unbedingt gut waschen, abtropfen lassen und statt der gekochten Erdäpfel in die Einbrenn geben.*

Mit gebratenen Knackwürsten servieren.

Einbrennte Hund

Keine Sorge, in Wien isst man keine Hunde. Die sogenannten „einbrennte Hund“ sind ein Beilagenklassiker der Altwiener Küche, der wegen seiner einfachen Zutaten oft als Arme-Leut'-Essen oder Fastenspeise galt. Sie waren früher viel häufiger auf den Speisekarten zu finden. Der Name geht auf die Zubereitung zurück: Man macht eine Einbrenn aus Fett (am besten Schmalz) und Mehl, gießt mit Rindsuppe auf, gibt vorgekochte oder übrig gebliebenen Erdäpfelsalat („alte Hund“) dazu, Essiggurkerln und fertig. Wird als Beilage zu gekochtem Rindfleisch oder gebratenen Augsбургern serviert.