

Mein weißer Kartoffeltopf

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 – 6 Personen

500 g Pellkartoffeln (Scheiben)
6 Eier, hart gekocht (grob gewürfelt)

Für die Soße

80 g Butterschmalz
4 EL Weizenmehl (am besten Instant)
200 g Schinkenwürfel (grob würfeln)
4 Rindswürste (grob würfeln)
250 g Zwiebeln (grob gehackt)
300 g Gewürzgurken (grob gewürfelt)
3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
½ l Rinds Bouillon
300 ml Milch
250 ml Sahne, süß - ungeschlagen
20 Kapern (feine)
1 TL Majoran (fein gehackt)
1 TL Estragon (fein gehackt)
10 EL Petersilie – (grob gehackt)
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
reichlich Muskat aus der Mühle
wenig Salz zum Abschmecken

Vorbereitung

Möglichst neue, also junge Kartoffeln nicht zu weich kochen und auskühlen lassen. Diese werden später ungepelt in Scheiben geschnitten und geben den besonderen Geschmack. Es geht aber auch mit alten (dann aber gepellten) Kartoffeln.

½ l Fleischbrühe aufkochen (siehe „Meine feine Rindsbouillon“) oder 3 TL „Klarer Rinds Bouillon Instant“ auf ½ l Wasser.

Zubereitung

Zubereitung am besten in tiefer Pfanne oder Gusstopf (ca. 3 - 5 l).

In dem heißen Butterschmalz Schinkenwürfel, Rindswürste, Knoblauch und Zwiebeln kräftig anbraten. Mit dem Mehl überstäuben und kurz anschwitzen. Die Fleischbrühe langsam hinzugeben und dabei die Masse

gut durchrühren und klumpenfrei auflösen. Kurz aufkochen. Nach und nach die Milch und die Sahne zugeben.

Achtung: die Soße muss ziemlich dick aber stets geschmeidig jedoch keinesfalls zu fest werden. Ggf. mit etwas Milch wieder verdünnen.

Gurken, Majoran, Estragon, reichlich Petersilie (die macht's) und die Kapern zugeben. Alles mit reichlich Pfeffer und Muskat aus der Mühle und ggf. wenig Salz abschmecken.

Bei schwacher Hitze weiterkochen.

Schließlich die neuen Kartoffeln, ungepelt (oder die alten Kartoffeln gepelt) und in Scheiben geschnitten sowie die grob gehackten Eier vorsichtig untermischen.

Alles noch kurz bei kleiner Hitze halten, bis auch die Kartoffeln wieder heiß sind. Fertig. - Schmeckt prima und macht ziemlich satt.

