

Saure Erdäpfel

Für 4 Personen

500 g große Kartoffeln
75 g gewürfelter Speck
¼ Tasse feingehackte Zwiebeln
1½ EL Mehl
1¼ Tassen Rindsbrühe, frisch,
aus Würfeln oder Konserve
½ TL Kapern, getrocknet und
feingehackt

1 TL abgeriebene Zitronenschale
⅛ TL Majoran
½ TL Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
⅛ TL Thymian
1 kleines Lorbeerblatt
2 EL feingehackte saure Gurken
1 EL Essig
1 TL gehackte Petersilie

Die Kartoffeln mit der Schale etwa 10 Minuten lang kochen, dann pellen und der Länge nach in ungefähr 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Speck in einer großen Pfanne 5 bis 8 Minuten lang auslassen und leicht anbräunen, ihn aus der Pfanne herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Fett bis auf etwa 2 EL voll aus der Pfanne gießen und in dem Rest die Zwiebeln 8 Minuten lang über mittlerer Hitze leicht bräunen.

Nun wird der gewürfelte Speck zurückgegeben, mit dem Mehl bestäubt und alles ausgiebig verrührt.

Danach schaltet man die Hitze herunter und rührt die Brühe mit dem Schneebesen hinein, bis sie leicht angedickt und glatt ist. Es kommen die Kapern, abgeriebene Zitronenschale, Majoran, Salz, Pfeffer, Thymian, das Lorbeerblatt und die feingehackten sauren Gurken dazu – und sobald die Sauce kocht, auch die Kartoffeln und der Essig. Das Ganze muß schließlich über schwacher Hitze etwa 25 Minuten lang gut garschmoren. Vor dem Servieren nimmt man das Lorbeerblatt heraus und streut noch die Petersilie hinein.