

Saueres Kartoffelgemüse

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 4 Portion(en)

Zubereitungszeit: 30 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
1 Kilogramm	Kartoffeln (festkochen)
1 Stück	Zwiebel
3 Esslöffel	Sonnenblumenöl
100 Gramm	Saure Sahne
4 Esslöffel	Schnittlauch (frisch)
4 Esslöffel	Weinessig
1 Teelöffel	je Salz, Pfeffer, Zucker
1 Prise	Kümmel (gemahlen)
3 Esslöffel	Majoran
2 Esslöffel	Zitrone

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In heißem Öl glasig anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen. Das Lorbeerblatt und die Kartoffeln dazu geben. Salzen und mit Kümmel und Pfeffer würzen. Etwa 20 Minuten leise, halb zugedeckt, gar köcheln lassen.

2. Die Kartoffeln von der Hitze nehmen, die saure Sahne und den alle restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben und mit Essig und Zucker abgeschmeckt.