Wurstkartoffeln von Reini

ZUTATEN

3-5 Zwiebeln

1 kg Kartoffeln

Wurstreste (auch Geselchtes), Speck,

Chilipulver, Oregano, Basilikum, Bohnenkraut, milder Paprika, Majoran, Pfeffer, Salz; Senf

Essig, (Wein), Milch

ZUBEREITUNG

Zwiebeln klein schneiden und rösten, bis sie goldbraun sind, salzen

Speck würfelig schneiden und (in extra Pfanne) im eigenen Fett braten; Wurstreste schneiden, dazugeben, Zwiebeln und Senf dazugeben.

Würzen, ablöschen mit kräftigem Schuss Essig, eventuell auch Wein, und durchmischen. Milch dazugeben.

Ausgekühlte Kartoffeln in Würfel schneiden und dazugeben, alles durchmischen und kurz im Rohr erhitzen.

© 3-Wurstkartoffeln.docx