

Kartoffeln Rezepte

Apfelkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen

1 kg Kartoffeln
375 g Äpfel
375 ml Wasser
10 g Zucker

Salz; etwas
40 g Speck
1 Zwiebel

Die geschälten Kartoffeln werden in Würfel geschnitten und gedämpft oder gekocht. Die Äpfel werden geschält, in Achtel geschnitten und in Wasser und Zucker weich gedünstet.

Man gibt sie zu den Kartoffeln und schmeckt das Gericht mit Salz und Zucker ab. Sind die Äpfel süß, kann man etwas Essig zusetzen.

Speck und Zwiebelringe werden geröstet und darüber gegeben.

Gebratene Leber oder gebackene Blutwurst, Bratwurst, Rinderwurst oder Wurstbrei passen gut dazu.

Veränderung: Statt der Äpfel kann man Birnen oder Rhabarber nehmen.