

Kartoffelkren a la Hahn (zu Fleischknödel)



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Essig	1 Esslöffel
Schwarzer Pfeffer	
Knoblauchzehen	3 Stk.
Salz	
Kreuzkümmel	
Kartoffeln / Erdäpfel	50 Dekagramm
Getrockneter Majoran	
Frisch geriebener Kren / Meerrettich	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Anstatt Sauerkraut für Fleisch und Grammelknödel als Beilage:

Rohe Kartoffel schälen, kleinwürfelig schneiden und mit Kümmel und Salz zugedeckt weich kochen. Die weich gekochten Kartoffel pürieren mitsamt dem Wasser, das noch übrig ist. Diese dünne Souce einbrennen, sodaß es eine sämige klumpenfreie Souce wird.

Einbrenn/ Mehlschwitze:

Etwas Öl in eine Pfanne geben Mehl einrühren und rösten bis das ganze goldbraun ist.

Wenn das ganze sämig aussieht mit Knoblauch, Pfeffer, Majoran und einen Schuss Essig sowie mit geriebenen Kren abschmecken (kann/soll ruhig schärfer schmecken also mit Kren nicht sparen)

PS.: Diese Souce wertet sogar die fertigen Iglo Fleischknödel auf .

Gutes Gelingen wünscht

