

Pellkartoffeln Rezepte

Bollentitsche Mit Pellkartoffeln

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Hauptspeise, Zwiebel, Gemüse, Einfach

150 g	Speck	Pfeffer
8	große Zwiebeln	2 Essl. Mehl
	Salz	Wasser
	Kümmel	

Speck und Zwiebeln in Würfel schneiden, in der Pfanne bräunen lassen, Kümmel, Salz und Pfeffer dazu geben.

Danach die Masse mit dem Mehl bestäuben, etwas bräunen lassen und mit dem Wasser ablöschen, so dass eine dicke Soße entsteht.

Dazu reicht man Pellkartoffeln und saure Gurke.