

Pellkartoffeln Rezepte

Bauernstippe - Pellkartoffeln Mit Soße

Gattung: Pikant, Saucen, Herzhaft

175 g	Räucherspeck. mager	- mehr
1	Zwiebel	1 Prise/n Salz
2	Schalotten	1 Prise/n Pfeffer
1	Essl. Weizenmehl	Kräuter, gehackte
2	Tasse/n Wasser, kochend; bis 1/2	

Gewürfelten Speck halb anbraten (nicht zu viel und nicht zu wenig, sonst wird die Zwiebel schwarz) und in diesem entscheidenden Augenblick gehackte Zwiebel und Schalotten hinzugeben.

Das Ganze goldgelb rösten und mit Mehl gut verrühren. Kochendes Wasser hinzugießen, gut durchkochen lassen, damit der rohe Mehlgeschmack verschwindet, salzen und pfeffern.

Mit Kräutern vermischen und in eine Saucenschüssel gießen.

Diese Sauce schmeckt gut zu Fisch (Heringen), Fleischresten, Eiern, Pellkartoffeln.