

Buttermilch-Kartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

ca 1 kg möglichst mehlig Katoffeln, ca 1,5 l Buttermilch, 2 mittelgroße Zwiebeln, 6 Scheiben Schweinebauchfleisch, Mehl, Salz, Pfeffer, Zucker, Butterschmalz.

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln wie ganz normale Salzkartoffeln kochen. Danach stampfen, je nach Geschmack feiner oder gröber.

Das Fleisch salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

Die Zwiebeln in Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Die Buttermilch aufkochen lassen. Sodann die gestampften Kartoffeln in die Buttermilch geben. Das ganze mit dem Pürierstab je nach Geschmack pürieren. Ideal sind die Buttermilchkartoffeln, wenn sie schön cremig sind, aber trotzdem noch viele Kartoffelstückchen beinhalten.

Die Buttermilchkartoffeln mit Zucker je nach Geschmack abschmecken. Sie sollten lieblich schmecken.

Dann das Fleisch in Butterschmalz schön knusprig braten und beiseite stellen. In derselben Pfanne und demselben Fett (sehr wichtig) die Zwiebeln glasig schmoren.

Sodann die Zwiebeln mit dem Fett unter die Buttermilchkartoffeln mengen.

Fertig!