

Schmandkartoffeln als Beilage oder als komplette Mahlzeit

von Veronika Hoferheide

- 1 große Zwiebel (oder 2 kleinere Zwiebeln)
- 2 EL Butter
- 1-2 Knoblauchzehen (wer mag)
- je 1 Chilischote in rot und grün (nicht zu scharfe Sorte)
- 750 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
möglichst kleine Kartoffeln aussuchen („Drillinge“)
- 150 g Schmand (oder Crème fraîche)
Salz, Pfeffer
- je 2 EL fein gewürfelte Gürkchen und kleine Kapern,
Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein würfeln und in der Butter andünsten. Knoblauch und milde Chilis fein gewürfelt zufügen.

Dann kommen die geschälten und typisch für Salzkartoffeln geviertelten oder auch nur halbierten Kartoffeln dazu. Ein wenig salzen und pfeffern. So viel Wasser angießen, dass die Kartoffeln zur Hälfte unbedeckt sind. Deckel auflegen und leise etwa 20 Minuten köcheln, bis sie gar sind. Jetzt sollte möglichst viel Wasser verkocht sein.

Nun den Schmand unterrühren und auch die Gürkchen und Kapern hinzufügen. Je nach Gusto noch Schnittlauchröllchen oder gehackte Petersilie.

Heißluft 100° - 90 Minuten trocknen