

Saurer Presssack mit Kräuterbratkartoffeln

für zwei Personen

300 g Presssack oder Schinkensülze
400 g Kartoffeln
300 g Zwiebeln
100 g Kräuter (Tk-Mischung oder eigene Ernte)
80 ml Pflanzenöl
20 g Butter
Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Kümmel
Schnittlauch zum garnieren



Die Zwiebeln schälen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden und in ca. 150 ml Wasser mit Salz, Pfeffer, Kümmel und einer kräftigen Brise Zucker weich kochen. In einer Schüssel beiseite stellen und abkühlen lassen, mit etwa 50 ml Kräuteresig abschmecken. Den Presssack in dicke Scheiben schneiden, Pelle entfernen und ein paar Stunden mit der Zwiebel-Essig-Marinade ziehen lassen.

Die rohen Kartoffeln schälen, waschen und trocken tupfen. Ich schneide sie gerne mit einem Garniermesser (geriffelte Klinge) in nicht zu dünne Scheiben. Durch die Riffel werden sie herrlich knusprig und pappen nicht so leicht aneinander. In reichlich heißem Pflanzenöl bei gelegentlichem Wenden knusprig goldbraun braten. Frische Kräuter gegebenenfalls waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Das Öl von den Bratkartoffeln so gut es geht abgießen (kann für etwas anderes weiterverwendet werden) und die Butter dazu geben. Die Hitze etwas reduzieren, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel aus der Mühle würzen. Die Kräuter unterschwenken und mit dem Presssack und den Zwiebeln servieren.

Guten Appetit!