

Saure Kartoffelrädle, Rädlesgmias

Zutaten für 4 Portionen :

1 kg	Kartoffeln (festkochende, kleine Sorte),
30 g	Butterschmalz,
50 g	Mehl,
1 EL	feingewürfelte Zwiebel,
750 ml	Wasser,
1 Prise	Salz,
3 EL	Essig,
1	Nelke,
2	Lorbeerblätter,
etwas	Liebstöckel.



Zubereitung :

Die feingewürfelte Zwiebel und das Mehl im Butterschmalz bei großer Hitze so lange rösten, bis sie eine zimtbraune Farbe angenommen haben. Dann mit etwas Wasser ablöschen, kräftig rühren, weiter Wasser zugeben und immer glatt rühren. Lorbeerblätter, Liebstöckel und Nelke zugeben und 25 Min. köcheln lassen. Dann die Lorbeerblätter und die Nelke herausnehmen, mit Salz und Essig abschmecken.

Die Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben in die Soße geben und nochmals aufkochen.

Für dieses Rezept Saure Kartoffelrädle, Rädlesgmias haben wir Kochbären die Kartoffeln extra gekocht. Ursprünglich wurde das Rädlesgmias Montags aus den Überresten des Kartoffelsalates vom Sonntag gemacht.

Hinweis :

Die Zugabe von Rosinen ist nicht typisch schwäbisch.