Bratkartoffeln mit Geflügelsülze

Kartoffel-Gerichte » Kartoffel-Pfannen

Zutaten (4 Personen)

» 800g Kartoffel(n)
» Salz & Pfeffer
» 200g Saure Gurken
» 500g Quark
» 5 EL Gurkenwasser
» 2 Zwiebel(n)
» 1 EL Öl
» 1/2 Bd. Schnittlauch
» 200g Geflügelsülze

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser ca. 25min kochen. Abgießen, kalt abschrecken und pellen. Kartoffeln erkalten lassen, in Scheiben schneiden.

2. Saure Gurken in kleine Würfel schneiden. Quark mit Gurkenwasser, Salz und Pfeffer glatt verrühren. Gurken unterheben.

3. Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin ca. 5min braten, dabei ab und zu wenden. Zwiebeln zufügen, weitere ca. 2min braten. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden. Bratkartoffeln mit Gurkenquark und Geflügelsülze auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch bestreuen.

Nährwerte: 330kcal/E29g/F6g/KH40g pro Portion

angelegt am: 17.03.2005 Rezept-Nr: 1705

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke