

# Saure Hund - Rezept

(DaBinda - Version)

- 1 kg Erdäpfel
- 1 mittelgroße Zwiebel
- ca. 1/2 Glas Essiggurkerl (vorzugsweise „Retzer Essiggurkerl“)
- Schweineschmalz, od. Rapsöl
- 3-5 EL glattes Mehl (je nach gewünschter Konsistenz)
- 1/2 l Rind/Gemüsesuppe (je nach gewünschter Konsistenz)
- 3 Lorbeerblätter
- Majoran
- Salz, Pfeffer

Erdäpfel in Wasser nicht ganz durchkochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Schmalz, oder Öl erhitzen, die fein geschnittene Zwiebel hinzugeben und mit Mehl stauben.

Die Einbrenn mit Essiggurkerlwasser (ca. Hälfte vom Glas) löschen, und mit Suppe aufgießen (Würfel geht auch).

Aufkochen lassen und die Erdäpfelscheiben mit Lorbeerblätter dazugeben. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Die Essiggurkerl ebenfalls in Scheiben schneiden und nach dem kurzen Aufkochen hinzugeben.

Einige Minuten zugedeckt durchziehen lassen.

DaBinda-Tipp: Mit Schlagobers zum Schluss verfeinern!

Dazu passt ausgezeichnet angebruzelte Knacker, oder auch Rindfleisch (Suppenfleisch, od. Tafelspitz für die Feinspitz).

Für die armen Leut hat Brot genügt....

**Mahlzeit**