



Zwiebelkartoffeln

Aus dem preisgekrönten Illustrierten Kochbuch eines Lehrers der Kochkunst L. Kurth vom Anfang des 20. Jahrhunderts stammt dieses einfache Rezept der Zwiebelkartoffeln.

Zutaten:

1 1/2 Kilogramm Kartoffeln, in Scheiben

500 Gramm Zwiebeln, in Scheiben

100 Gramm Butter

Wasser

1-2 Esslöffel Apfelessig

Salz und Pfeffer

1. Zuerst die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.

2. Die Zwiebeln häuten und ebenfalls in gleichmäßige Scheiben schneiden.

3. In einen Topf oder Bräter eine Lage Kartoffelscheiben geben, darauf eine Lage Zwiebelscheiben verteilen.

4. Mit Butterflöckchen und ordentlich Salz und Pfeffer versehen.

5. Darauf wieder eine Lage Kartoffeln, Zwiebeln, Butter, Salz und Pfeffer geben.

6. So lange damit fortfahren, bis alles Gemüse verbraucht ist.

7. Die letzte Lage sollte aus Kartoffeln bestehen.

8. Nun so viel Wasser und einen Schuss Apfelessig darüber gießen, dass die Kartoffeln gerade so bedeckt sind.

9. Die Zwiebelkartoffeln etwa eine 3/4 Stunde bei geöffnetem Deckel weich kochen lassen, bis die Sauce leicht sämig wird.

Tipp: Zwiebeln lassen sich leichter häuten, wenn man sie mit kochendem Wasser überbrüht und bis sie abgekühlt sind, darin stehen lässt.