



R e z e p t

Hefekartoffeln aus Mecklenburg-Vorpommern

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 1 EL Mehl
- 3 Zwiebeln
- 500 ml Fleischbrühe
- 42 g frische Hefe (= 1 Würfel)
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

- Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser mit Schale weichkochen, abkühlen lassen und pellen.
- Die Hefe in der warmen Fleischbrühe auflösen.
- Die Zwiebeln klein würfeln, in der Butter glasig braten, dabei salzen und pfeffern.
- Die Hefe-Brühe portionsweise, wie bei einer Mehlschwitze, unter ständigem Rühren angießen; dann 10 Minuten offen köcheln, noch einmal abschmecken.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und dachziegelartig in eine flache, gebutterte Auflaufform schichten. Sauce darüber gießen und einige Butterflöckchen darauf verteilen.
- 45 Minuten backen, bis die Kartoffeln goldbraun sind.