



R e z e p t



Buttermilchkartoffeln aus Mecklenburg-Vorpommern

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Lorbeerblätter
- 200 g durchwachsener Speck
- 1 EL Zucker
- 1 Zwiebel
- Ca. 600 ml Buttermilch
- Pfeffer, Salz

Zubereitung

- Die geschälten Kartoffeln in gesalzenem Wasser mit den Lorbeerblättern weichkochen, abgießen und ausdampfen lassen.
- Zwiebeln und Speck klein würfeln und in etwas Öl glasig hellbraun andünsten.
- Die Buttermilch erhitzen und bereithalten.
- Kartoffeln mit dem Stampfer zerstampfen. Dann Zwiebeln und Speck samt Bratfett, den Zucker und die Hälfte der heißen Buttermilch unterziehen. Dabei salzen und pfeffern.
- Weiter so viel Buttermilch zufügen, bis ein relativ weiches Püree entstanden ist.
- Noch einmal auch mit etwas Zucker abschmecken und heiß servieren.

„Alles in Butter“ vom 30. März 2024
Autor: Helmut Gote
Redaktion: Heiko Hillebrand