

Einfach. Gut. Bachmeier Saures Kartoffelgemüse

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-saures-kartoffelgemuese-rezept-102.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/einfach-gut-bachmeier-saures-kartoffelgemuese-rezept-102.html)



Zutaten:

- 0,5 l Brühe
- 1 Zwiebel
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- Salz
- 4 EL Rotweinessig
- 600 g Kartoffeln
- 20 g Butter
- 2 EL Öl
- 1 TL Zucker
- 25 g Mehl
- Essiggurkenfond
- 1 Essiggurke
- 1 EL Kapern
- Radieserl
- Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- 1 EL Sauerrahm
- Gartenkresse

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und mit der Brühe, Nelken, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Rotweinessig und Salz aufkochen. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale kochen.
2. Die Butter und das Öl in einem Topf aufschäumen lassen, mit Zucker karamellisieren und das Mehl einrühren. Mit Essiggurkenwasser aufgießen, Brühe mit Zwiebeln dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben geschnitten in die Soße geben.
3. Essiggurke in Scheiben schneiden und die Kapern mit dazugeben, Schnittlauch einstreuen. Kartoffelgemüse bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einem tiefen Teller anrichten, Radieserl darüber hobeln, Sauerrahm nappieren und mit Kräutern und Gartenkresse ausgarnieren.