

Dillkartoffeln

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 1 Zwiebel
- 1 Bund frischen Dill
- ½ TL Zucker und etwas Zitronensaft



Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebel schälen. Die Kartoffeln in Würfel schneiden, die Zwiebel und den frischen Dill fein mit dem Küchenmesser hacken. In einem Topf etwas Öl erhitzen, Zwiebeln und Dill darin kurz anschwitzen. Kartoffeln und Salz dazugeben und mit Wasser auffüllen – bis alles gerade bedeckt ist. Bei mäßiger Hitze ca. 30 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Zum Schluß mit einem Schöpflöffel etwa ¼ der Flüssigkeit samt den Kartoffeln entnehmen und zu einem Brei mixen, oder mit einem Kartoffelstampfer pürieren. Mit einem EL Sauerrahm oder frischer Sahne, etwas Zucker und wenig Zitronensaft zu einer Soße rühren und über die Dillkartoffeln verteilen. Wer es würziger mag kann einen Gemüse-Suppenwürfel zum Kochwasser dazugeben. Alles vorsichtig mischen. Eignet sich hervorragend als Beilage zu Frikadellen oder zu vielen anderen Gerichten zu denen Kartoffeln, als Beilage passen.