



Erdäpfel-Hüttenpfanne

Küchenmeister
Franz Stolz
empfiehlt:



Zutaten für 10 Personen

- 3500 gr Mini-Erdäpfel mit Schale
- 1500 gr Selchfleisch gekocht
- 1000 gr Lauch/Porree
- 200 gr Zwiebel
- 50 ml Pflanzenöl
 - Salz, Pfeffer
 - evtl. Kümmel, Koriander, Fenchel ...

Dekoration:

- 40 Stk. Speckscheiben
 - evtl. Schnittlauch

Zubereitung

- Lauch/Porree in Rauten schneiden und in Wasser oder Dampf blanchieren.
- Speckscheiben in Pfanne oder im Kombidämpfer knusprig ausbraten.
- Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.
- Selchfleisch blättrig schneiden.
- Mini-Erdäpfel aus dem Beutel nehmen und abspülen.
- Selchfleisch mit Zwiebeln und Erdäpfel in einer Pfanne oder einem Kipper/Kombidämpfer anbraten.
- Lauch begeben und würzen.
- Mit knusprigen Speckscheiben belegen.

Tipp

Die Hüttenpfanne mit Spiegelei oder anderem Gemüse wie Paprika, Zucchini oder Champignons etc. ergänzen!



Art. Nr. 10155