

## Süß - Saure Kartoffelstücke Grunder Art

- Kartoffeln (ca. 1 kg)
- Zwiebeln (2 - 3 Stück)
- Gewürzgurken (mehrere)
- Gurkenbrühe (ca. 0,2 l)
- Fleischbrühe (ca. 1 - 1,5 l)
- Mehl (2 EL)
- Margarine (ca. 80g)
- Balsamico bianco (nach Bedarf)
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Majoran (reichlich)
- Zucker (1/2 - 1 TL)
- Wurststücke, Flecke, Nierchen etc. (was gerade vorhanden)
- **Oder Pilze** (optimal eignen sich Hallimsch, Raslinge oder Mönchsköpfe)

Zwiebelwürfel in Margarine andünsten, Kartoffelstücke zugeben, leicht anschmoren, mit Salz, Pfeffer, Paprika und reichlich Majoran würzen und mit Brühe ablöschen.

Weitere Brühe auffüllen, Gurkenwürfel sowie etwas Gurkenbrühe zugeben, auf kleiner Flamme köcheln, bis die Kartoffeln halb gar sind.

Währenddessen braune Mehlschwitze bereiten, restliche Brühe zugeben und sämig rühren. Dieses langsam zu den Kartoffelstückchen geben.

Nun kommen die Wurststücke oder **vorgeschmorten Pilze** oder die gekochten Flecke oder angebratenen Nierchen dazu. Oder etwas ganz anderes. Je nachdem.

Noch ein wenig im zugedeckten Topf schmoren lassen.

Das sieht jetzt schon ganz gut aus.

Und das schmeckt auch schon recht lecker.

Den Geschmack nun mit etwas Balsamico bianco und einer Prise Zucker optimieren. Kurz aufkochen und ein paar Minuten ziehen lassen.

In tiefe Teller geben und genießen. Dazu passt ein guter Rotwein.

Wer nicht glaubt, davon satt zu werden, kann auch noch Baguette dazu reichen.

Guten Appetit!