



Verheiratete

Saarländisches Kartoffelgericht

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Stifte schneiden. In Salzwasser gar kochen. Aus Eiern, Mehl, Quark und Wasser einen zähflüssigen Teig bereiten. Mit einer Prise Salz und etwas Muskat würzen. Den Teig mit einem Esslöffel in kochendes Wasser geben (zwischendurch den Löffel kurz in warmes Wasser tauchen) und 5 Minuten ziehen lassen.

Zwischenzeitlich Dörrfleisch und Zwiebel würfeln und auslassen. Sahne hinzugießen, Röstzwiebeln zugeben und kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Falls die Sauce zu dick ist, kann man sie mit etwas Milch verlängern. Zum Schluss die Mehlknödel (Mehlknepp) und die Kartoffeln zusammen in eine Schüssel füllen und mit der Sauce übergießen.

Dazu passen Endiviensalat oder andere grüne Salate.

| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit | ca. 30 Minuten |
| Gesamtzeit | ca. 30 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad | normal |
| Kcal p. P. | ca. 928 |



Zutaten für 4 Portionen:

| | |
|-----------------|---------------------------|
| 4 | Ei(er) |
| 600 g | Mehl |
| | Mineralwasser |
| 125 g | Quark (20%) |
| | Salz und Pfeffer |
| 750 g | Kartoffel(n) |
| 200 g | Dörrfleisch |
| 1 kleine | Zwiebel(n) |
| | Zwiebel(n) (Röstzwiebeln) |
| 250 ml | Sahne |
| | Muskat |
| | evtl. Milch |

Rezept von: Alexiel