



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen

JÄGERKARTOFFELN

Zutaten:

800 g festkochende Kartoffeln
Bouillon

200 g Speckwürfel
½ Glas Perlzwiebeln
30-60 g getrocknete Steinpilze
Petersilie, Schnittlauch

1 dl Rahm, Milchrahm oder
Kaffeerahm

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in genügend Bouillon weich kochen, abgiessen und

1 dl Bouillon beiseite stellen.

Speckwürfel, Perlzwiebeln und eingeweichte Pilze anbraten, Petersilie und Schnittlauch fein hacken und beifügen.

Mit der beiseite gestellten Bouillon zu den Kartoffeln mischen, mit Rahm verfeinern und nochmals kurz erhitzen.



*Erlebnis
Nahrig*

Dieses Rezept stammt aus dem Kochbuch
“St. Galler Bäuerinnen und Landfrauen kochen”.
Dieses kann über www.bäuerinnen.ch bestellt
werden.