

«Charhärddöpfel» (Familienrezept von SRF1-Hörerin Magdalena Widmer aus Bern)

Zutaten für etwa 4 Personen:

800 g festkochende Kartoffeln, in zwei Zentimeter grosse Würfel geschnitten.

Kartoffeln nach Belieben mit Rüeblen ergänzen.

1-2 gehackte Zwiebeln

Schweinswürstli in Scheiben geschnitten; ein bis zwei Würstli pro Person

wenig Mehl

etwas Bouillon

Öl zum Anbraten

Salz

Pfeffer

Majoran

Zubereitung:

Die Zwiebeln hacken und auf kleinem Feuer in etwas Öl glasig werden lassen. Die Schweinswürstli-Scheiben dazu geben und mitdämpfen. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und ebenfalls dazu geben. Wenig Mehl darüber streuen, umrühren und dann mit etwas Bouillon ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran würzen und zugedeckt etwa 15 Minuten garen.
