



## Sommerliches Biergartenrezeptl – für 4 Personen Kartoffelkas à la Harald Schreib

**500g Kartoffeln fest kochend**  
**100g Zwiebeln**  
**15g Butter**  
**140g Sauerrahm**  
**100g Sahne**  
**Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen,**  
**nach Belieben: Kräuter, Cayennepfeffer, Muskat, Koriander**

Die Kartoffeln müssen am Vortag in Salzwasser gekocht und anschließend geschält werden.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Butter andünsten. Dann die Kartoffeln durchpressen und mit den Zwiebeln, dem Sauerrahm und der Sahne vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Der Kartoffelkas kann mit Gartenkräutern, Trüffelöl oder als mediterrane Variante mit klein geschnittenen getrockneten Tomaten verfeinert werden.

Gegessen wird der ‚Erdäpfelkas‘ auf Brot oder mit Brezn.

**RECHT GUTEN APPETIT!**

