

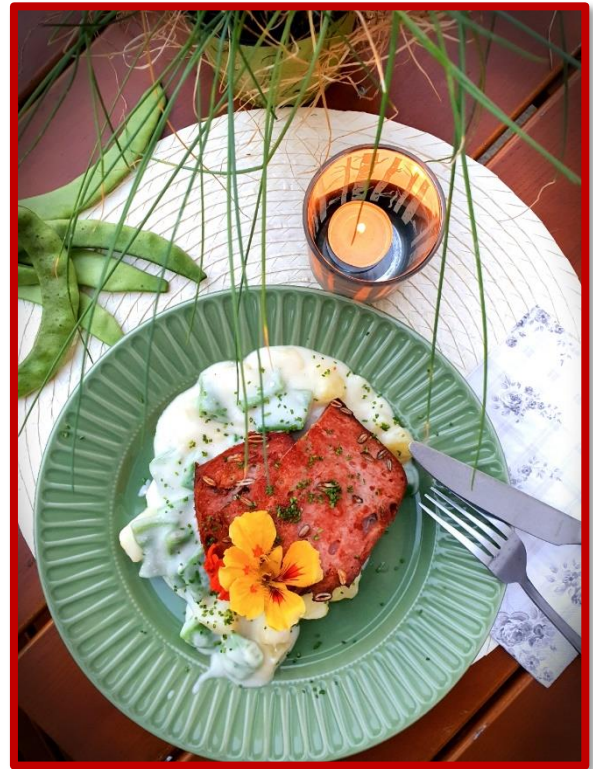
Eingemachte Fisolen & Erdäpfel (mit gebratenem Kürbiskernleberkäse)

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Portionen: 2 Portionen

Zutaten:	Einheit
Fisolen Gartenfrisch	250g
Erdäpfel (mehlig)	200g
Butter	3 Esslöffel
Mehl	3 Esslöffel
Sauerrahm	1/8l
Salz, Pfeffer	
frische Kräuter	1 Esslöffel
Leberkäse oder Bratwürstel	500g
Öl zum braten	2 Esslöffel



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Fisolen waschen, putzen und in mundgerechte, etwa 3cm lange Stücke scheiden. Die Erdäpfel werden geschält und ebenso in 3cm große Würfel geschnitten.
- 2) Topf mit Wasser zum Kochen bringen und salzen. Zuerst die Erdäpfel und wenige Minuten später die Fisolen im leicht kochendem Wasser einlegen und beides bissfest sieden. Im Anschluss abseihen wobei das Kochwasser aufgefangen wird.
- 3) Im selben noch heißen Kochtopf die Butter zum Schmelzen bringen und mit Mehl stauben. Nun bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren leicht anbräunen. (das Mehl und Butter sollen keine Farbe/Röstung annehmen, lediglich aufschäumen) = Einmach
- 4) In die Einmach, unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen, langsam das Kochwasser einrühren. Somit entsteht eine cremige Soße.
- 5) Kartoffel und Fisolen der Basis begeben, würzen und nach Zugabe des Sauerrahms und der frischen gehackten Kräuter fertig (bissfest) garen.
- 6) In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Leberkäse oder Bratwürste knusprig anbraten.
- 7) Die Fisolen-Kartoffelsoße mit dem gebratenen Leberkäse auf einem vorgeheizten Teller anrichten und garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at