



Gebratene Kartoffeln mit Cheddar-Cheese-Sauce & Pickels

Zutaten Zwiebel-Pickels

- 4 rote Zwiebeln
- 2 Tl Meersalz alternativ unjodiertes Speisesalz
- 1 Tl schwarzer Tellicherrypfeffer
- 1 Knoblauchzehe geschält und zerdrückt
- 2 Tl getrockneter Oregano
- Rotweinessig
- 1 Einmachglas ca. 400 ml

Zutaten Gebratene Kartoffeln

- 1 kg kleine Kartoffeln
- 400 g Cheddarkäse
- 200 ml Milch
- 1/2 Tl geräuchertes Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe
- Butterschmalz und Öl
- Salz & Pfeffer



Zubereitung Zwiebel-Pickels

Die roten Zwiebeln schälen und in Scheiben hobeln. In eine Schüssel geben und mit dem Salz vermengen. Die Zwiebel mit dem Salz ziehen lassen.

Alle restlichen Zutaten in die Schüssel geben und gut mischen. Die Zwiebeln in ein sauberes Einmachglas umfüllen und mit Rotweinessig auffüllen. Das Glas verschließen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Diese Pickels halten sich ca. 1 Woche im Kühlschrank und passen zu vielen herzhaften Gerichten oder als Topping für Burger und/oder Tacos.

Zubereitung Gebratene Kartoffeln

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser garkochen. Abschütten, ausdampfen lassen und pellen. Eine große Pfanne mit Butterschmalz und einen Schuss Öl erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig anbraten.

Einen kleinen Topf erhitzen und den geschälten Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und in etwas Öl glasig dünsten. Die Milch hinzugeben und erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den geriebenen Cheddar-Käse hineingeben und in der Milch schmelzen lassen. Alles unter mittlerer Hitze cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die Kartoffeln in eine Schale geben und die Cheddar-Cheese-Sauce darüber laufen lassen. Zum Schluss die Pickels als Topping oben auflegen.