

Ourenwäller Broodgedoffel



Du brauchst:

4-5 gekochte und gepellte Kartoffeln
1 Zwiebel
1-2 Möhren
1 Stange Stangensellerie
Pfeffer, Salz
geschnittene Petersilie

So machst du's richtig:

- 1.) Schneide die weich gekochten Kartoffeln in kleine Stückchen. Wenn du noch keine gekochten Kartoffeln zur Verfügung hast, musst du diese zuerst schälen, in Viertel schneiden und in reichlich Salzwasser 20 Minuten kochen.
- 2.) Schneide die Zwiebel in kleine Würfelchen.
- 3.) Schneide die Möhre und den Sellerie in kleine Würfelchen.
- 4.) Brate die Zwiebel in etwas Butterschmalz scharf an.
- 5.) Gib die Kartoffeln und das Gemüse dazu und lass das Ganze anbraten, so dass die Kartoffeln eine krosse Kruste bekommen.
- 6.) Würze mit Salz und Pfeffer.
- 7.) Garniere mit frisch geschnittener Petersilie.

Dies ist die vegetarische Variante. Odenwälder mögen es allerdings herzhaft und deftig. Es passt Odenwälder Fleischwurst genauso dazu wie Wienerle.