
"HAERDOEPFELTOPF"

Zutaten

- 1 kg Kartoffeln roh, geschält
200 gr Speckscheiben
150 gr Schinken
300 gr Zwiebeln
1 Sträusschen Petersilie
Majoran
4 dl Bouillon
30 gr Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, leicht salzen.

Eine feuerfeste Form mit dünnen Speckscheiben auslegen.

Schinken und Zwiebeln klein hacken, mit grob geschnittener Petersilie und Majoran gut vermischen. Lagenweise Kartoffelscheiben und Schinkenmischung in die mit Speck ausgelegte Form schichten, jeweils nach Belieben etwas pfeffern. Zuoberst soll eine dicke Lage Kartoffeln sein.

Mit Bouillon auffüllen. Butterflocken darüber streuen. Im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden backen.

Mit Salat servieren.