

Schinken Kartoffeln

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Hier gibt es keine genauen Mengenangaben, dieses Rezept wurde und wird nach Gefühl und Topfgröße zubereitet!

Kartoffeln

Zwiebeln

Dörrfleisch

Salz und Butter

EIN REZEPT VON:

Helga Schmidt

AUS:

Wicker

TIPPS:

Dazu schmeckt ein grüner Salat sehr gut!

Ist auch noch am nächsten Tag lecker!

SO GEHT'S:

Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.

Das Dörrfleisch in Scheiben und dann in Stücke schneiden.

In einen Topf etwas Wasser geben, dann beginnt das Schichten:

Zuerst eine Lage Zwiebeln, darauf eine Lage Kartoffeln (diese salzen), dann kommt eine Lage Dörrfleisch. Das wird wiederholt, bis alles aufgebraucht ist.

Darauf einige Stücke Butter setzen, den Deckel auflegen und das Ganze kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.