

Zitronenkartoffeln a la Solar55

Zutaten für 4 Personen :

800	g	kleine Kartoffeln
1	tl	Salz (zum Abkochen der Kartoffeln)
2	Stueck	Zitronen, ausgepresst
1	El	Essig weiß, wenn geht gute Qualitaet
4	El	Fleischbrühe
1	El	Cognac, Weinbrand (oder zusätzlich 1 Eßl. Fleischbrühe)
1	Bund	Petersilie
		schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
6 bis 8	Stueck	Knoblauchzehen
5	El	Olivenöl, kaltgepreßt

Zubereitung :

Die unter fließendem Wasser gereinigten Kartoffeln mit der Schale in so wenig wie moeglich Salzwasser zugedeckt etwa 20 bis 25 Minuten schonend garen.

Die Kartoffeln abgießen,
etwas abkühlen lassen und schälen.
Nun die noch lauwarmen Kartoffeln in etwa 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Saft der Zitronen in einer Schüssel
mit dem Essig,
der Fleischbrühe
und dem Cognac (oder dessen Ersatz) gut mischen.

Die gewaschenene Petersilie,
hacken und unterrühren.

Alles zusammen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Knoblauchzehen fein hacken,
mit dem Olivenöl zur Zitronensauce geben
und mit dem Schneebesen gut durchrühren.

Die Sauce über die noch lauwarmen Kartoffeln gießen.

Passt zu allem knusprig gegrilltem Fleisch oder Fisch,
oder Solo mit ein wenig kross gebratenem Bauchspeck
als Vorspeise.