

## Dünstkartoffeln

verschiedene

- 1 ½ kg Kartoffeln
- 1 ½ Ltr. Wasser
- 250 g Schweinebauch
- 1 gr. Zwiebel
- 1 TL Salz
- 5 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer
- Öl zum Anbraten



Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und in wenig Öl, in einer ausreichend großen Pfanne, anbraten. Die geschälte und gehackte Zwiebel zusammen mit dem Zucker mitbräunen. Dann den Ketchup dazu geben und mit dem Wasser auffüllen und zum Kochen bringen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in dicke grobe Stifte schneiden. Diese kommen ebenfalls hinzu und werden gar gekocht.

Am Ende mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.



*Dazu passt der Buttermilchsalat.*



*Das Tomatenmark kann man auch mit Tomatenketchup mischen oder ganz ersetzen.*

*Schwierigkeitsgrad:*



*Zubereitungszeit ca. 0:50*

*Portionen: 6*



---

*Autor:*

*Kathel (Katharina Schelski geb. Dressler)*