Folienerdäpfel

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Jausenrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

8	Lungauer Eachtling (Erdäpfel)
50 G	Bauchspeck
1	Zwiebel
1 STUECK	Lauch
	etwas Butter
250 G	Sauerrahm
	Salz
	gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Erdäpfel waschen und in Alufolie wickeln.
2. Folienerdäpfel je nach Größe bei 200 °C ca. 45 Minuten im Rohr garen lassen.
3. Inzwischen Speck, Zwiebel und Lauch klein schneiden und in einer Pfanne in Butter andünsten.
4. Mit Salz und Petersilie würzen und mit dem Sauerrahm vermischen.
5. Erdäpfel aus dem Rohr nehmen und mit der Sauerrahmsauce servieren.