



**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.