

Brændende kærlighed

Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln



Brændende kærlighed – Kartoffelpüree und Speckwürfel in perfekter Vereinigung. Das traditionelle dänische Gericht heisst übersetzt „brennende Liebe“ und wird auch dein Herz sofort erobern. Wie heisst es doch so schön: Liebe geht durch den Magen!

Zutaten

1 kg Kartoffeln (mehlig)
3 dl Milch (oder Sahne)
20 g Butter
250 g Speckwürfel
3 Zwiebeln
Salz und Pfeffer

Dazu passend: gebratene Tomaten

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden, danach kochen. Wasser abgiessen und die Kartoffeln pürieren.

Die Sahne/ Milch aufkochen und langsam den Kartoffelbrei zugeben. Butter begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Speckwürfel anbraten, Zwiebeln in dünne scheiben schneiden , hinzugeben und glasig dünsten.

Kartoffelpüree anrichten, mit Speckwürfel und Zwiebeln überstreuen.

Velbekomme!

Für einen vertieften Einblick in die dänische Küche empfehlen wir dir ein Austauschjahr in Dänemark. Weitere Informationen dazu findest du unter <http://www.yfu.ch/austauschjahr/daenemark.html> oder auf unserem Blog unter <http://blogs.yfu.ch>