

# Kartoffelbrinkel

Das ist wieder so ein Schnellsattmacher aus der böhmischen „Arme-Leute-Küche“ – das ist nicht geringschätzig gemeint. Ein schwäbisches Sprichwort sagt:

„Von de Reiche lernt mer’s Spare – von de arme Leut ’s Koche“

Es fehlt oft die Zeit für Aufwändigeres, aber essen muss man irgendwas – immer noch besser als Mc Fad & Fett – ganz abgesehen von den eingesparten Kalorien...

Setze 1 kg Pellkartoffeln zum Kochen an.

In der Zwischenzeit 5 (jawohl – **fünf** !) große Gemüsezwiebeln kleinwürfeln und sie in eine großen Pfanne mit reichlich Butterschmalz goldgelb ausbraten.

Pelle die Kartoffeln und schneide sie noch heiß in 1cm-Würfel. Mische die braunen Zwiebeln darunter. Du wirst überrascht sein, wie gut das schmeckt und einen Heißhunger stillt – auch den einer Horde Kinder.

Ein großes Pilsner darf natürlich zu diesem Böhmisches Gericht nicht fehlen (vll. nicht unbedingt für die Kinder!)



\*