

Die Zeltlager Kochkiste



Leberkas mit Möhren und Kartoffelbrei

Zutaten für 10 Personen

10 Scheiben Leberkas, 2 kg Kartoffeln, Milch, Butter, Mehl, 2 kg Möhren, Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker, 1 Bund Petersilie

Zubereitung

Kartoffeln waschen und schälen. In kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser bedecken, mit Salz würzen. Über der Glut/Feuer zum kochen bringen.

Möhren waschen, schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. In einem zweiten Topf die Möhren mit Wasser bedecken. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Ebenfalls und auch zum kochen bringen.

Kurz bevor die Kartoffeln und die Möhren gar sind, eine Pfanne mit etwas Öl auf dem Feuer erhitzen. Den Leberkas in Mehl wenden und vorsichtig von beiden Seiten braten.

Petersilie waschen und grob rupfen.

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen und mit dem Kartoffelstampfer die Kartoffeln zerdrücken, etwas Milch und Butter dazu, mit Salz und Muskat abschmecken.

Möhren abgießen, etwas Butter unterheben und die gerupfte Petersilie über die Möhren streuen.

Idee: Zum Leberkas mit Kartoffelbrei passen auch rohe, in Stäbchenform geschnittene Gemüsesticks . Einfach in den Kartoffelbrei dippen... lecker