

# Kartoffel-Stampf, karamellierte Zwiebeln und Speck

## Für 2 Portionen

500 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
150 g Speck, geräuchert	2-3 EL Öl	1 EL Zucker
3 EL Balsamico-Essig	100 ml Milch	1 EL Butter
1/2 TL Muskatnuss		

Die Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Wasser und Salz weich kochen.

Die Zwiebeln in Ringe in Ringe, den Speck in kleine Stücke schneiden.

Den Speck in einer Pfanne knusprig anbraten und beiseite stellen.

Etwas Öl in die Pfanne geben und darin die Zwiebeln 5 Minuten andünsten; mit Zucker bestreuen, karamelisieren, mit Essig ablöschen, kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln in einem Sieb abgießen. In einem Topf Milch und Butter erwärmen, die Kartoffeln dazu geben, grob zerstampfen und mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Den fertigen Kartoffelstampf mit den karamellisierten Zwiebeln und dem knusprig gebratenen Speck anrichten.

NN am 07. März 2025