



Boarischer Kartoffelkas - schnell, einfach und einfach guad!

Bei uns ist immer Biergartensaison - ein deftiger Kartoffelkas darf da nicht fehlen! Probiert`s es aus, dann wisst`s es...

Zutaten für 4 Personen

- 400g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- [Alpensteinsalz](#)
- [½ TL „Kümmelsamen ganz“](#)
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 200g Sauerrahm
- 4 EL braune Butter
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- [2-3 EL Gewürzsalz „Chiemgauer Almbrotzeit“ frisch gemahlen](#)

Die Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser mit 1/2 TL „[Kümmel](#)“ weichkochen. Das Wasser abgießen, die Kartoffeln möglichst heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in der Butter bei geringer Hitze gleichmäßig hell bräunen.

Kartoffeln, Zwiebel und Sauerrahm verrühren. Die braune Butter, [Kräutersalz „Chiemgauer Almbrotzeit“](#) und den Schnittlauch unterheben. Mit Röstzwiebeln garnieren und mit frischem Holzofenbrot servieren.

Ein „Muss“ für jede Brotzeit!