

Einbrennte Hund

1 kg. aardappelen
3 el. olie
2 uien
3 el. bloem
1 l. groente- of runderbouillon (mag ook van een blokje)
majoraan
peterselie
2 tenen knoflook
5 - 6 augurken, meer mag ook
eventueel wat worstjes (Frankfurter, Debrecziner, Bockwurst...)

Kook de aardappelen in gezouten water tot ze gaar, maar nog wel stevig zijn. Pel ze en snij ze in blokjes. Schijfjes mag ook.

Snij de uien klein en bak ze in de olie op een zacht vuurtje tot ze glazig worden.

Als de uien gaan kleuren strooi je er de bloem over. Meng het goed en laat het 2 minuutjes gaat, tot het wat lichtjes gaat kleuren, maar niet meer dan dat. Giet er dan beetje bij beetje en onder goed roeren de bouillon bij (of water met een blokje). Kruid het met majoraan en peterselie, doe er de blokjes aardappel bij, breng het opnieuw aan de kook en zet het vuur dan laag. Laat de einbrennte Hund heel zachtjes nog wat inkoken tot een mooie dikte.

Snij de augurken (en eventueel wat worstjes) in schijfjes. Die gaan er nu bij. Kruid het met zout en peper en rasp er de twee tenen knoflook boven. Breng het eventueel nog wat op smaak met een scheut (wijn)azijn, schep de *einbrennte Hund* nog eens goed om en zet hem op tafel.