

Sousä-Härdepfu mit griene Wirscht

2 Ei Butter
3 Ei Mehl
1 l Bouillon
800 g Kartoffeln.
4 Siedwürste
evtl. grüne Würste

Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen, dann Mehl dazugeben und andünsten. Mit Bouillon ablöschen. Kartoffeln schälen und in etwa 0.5 cm dicke Scheiben schneiden, in der Sauce weich kochen. Siedwürste dazugeben und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Würste dürfen nicht kochen!

Herausgeber: Heidi Russi-Melotti. Andermatt; Urner Bäuerinnen kochen
www.landfrauenkochen.ch

Weitere Rezepte auf www.alpinavera.ch