

# Stampf-Kartoffeln mit Röstzwiebel

## Für 6 Personen

1,2 kg mehlig Kartoffeln    Salz            500 g Zwiebeln  
4 El Öl                        3 El Butter    5 El Schlagsahne

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In Salzwasser 20 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln pellen, halbieren und in Streifen schneiden. In einer heißen Pfanne mit dem Öl bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Minuten goldbraun braten. Leicht salzen. Butter in einem Topf schmelzen. Kartoffeln zugeben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen. Zwiebeln und Sahne zugeben und unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 19. 12. 2009