

## Eingebrannte Kartoffeln

### Zutaten:

Rindersuppe und Kartoffeln gekocht  
(vom Vortag)

Margarine, Mehl

Rindfleisch, Knacker oder Frankfurter

1 Lorbeerblatt, 1 Spritzer Essig

Essiggurkerl

Gemüse aus der Suppe



### Zubereitung:

Aus Margarine und Mehl eine Einbrenn machen und mit so viel Suppe aufgießen, dass eine sämige Soße entsteht.

Lorbeerblatt und Essig dazu geben. Dann die in Würfel geschnittenen Kartoffeln, die klein geschnittenen Essiggurkerl und das Gemüse einrühren.

Entweder mit klein geschnittenem Rindfleisch oder mit Knacker/ Frankfurter servieren.

Brot dazu reichen.