

Maria Schell: Liptauer mit Pellkartoffeln

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/maria-schell-liptauer-mit-pellkartoffeln

Liptauer ist pikant angemachter Quark

Zutaten:

- 1kg ganz kleine Kartoffeln
- 500g Sahnequark
- 500g Magerquark
- 250g Griebenschmalz
- 1 Becher Sahne
- 3 kleine Zwiebeln mit Grün in Ringe
- 1 Knoblauchzehe, kleingeschnitten
- 2 EL ganz kleine Kapern
- etwas Tabasco-Sauce
- Butter
- 1-2 TL Paprikapulver, rosenscharf
- Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen und bürsten, da sie mit Schale gegessen werden. Dann in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen, abgießen und ausdampfen lassen.

Das zimmerwarme Griebenschmalz in einer Schüssel cremig rühren. Quark (ohne Lake) untermischen. Zwiebeln, Knoblauch und Kapern kommen ebenfalls dazu. Mit Salz und Paprika abschmecken und soviel

Sahne untermischen, bis der Quark schön locker ist. Wer's scharf mag, kann mit paar Tropfen Tabasco würzen.

Die Kartoffeln mit der frischen Butter und dem Liptauer servieren.

Hinweis:

Wer Griebenschmalz nicht mag, kann ihn auch weglassen. Anstatt Zwiebelgrün kann man auch Schnittlauchröllchen nehmen.

Rezept: Maria Schell

Quelle: alfredissimo! 29.3.1996

