

Saure Erdäpfel ("Saure Hund")

Hallo ihr Lieben! Da wir in letzter Zeit immer wieder aus Kreisen der waschechten Waldviertler von diesen mystischen "sauren Hunden" gehört haben, mussten wir einfach weiter forschen und sie in eine rein pflanzliche Version verzaubern. Die weibliche Hälfte des veganen Duos - ein absoluter Erdäpfelfreak - konnte sich bei diesem Rezept also voll und ganz entfalten. Was dabei raus gekommen ist, wollen wir euch keineswegs vorenthalten. Aber Vorsicht: Diese veganen Hunde machen süchtig!



Rezepttyp (Kategorie)

- Hauptspeise
- Rezeptschwierigkeit: einfach
- Zubereitungsdauer:
 - 30 Minuten Zubereitung
 - 40-45 Minuten Kochzeit für die Erdäpfel

Zutaten für 2 Personen

- 550g in Schale gekochte Erdäpfel (festkochende Sorte)
- 40g [vegane Butter](#)
- 20g Mehl (ggf. glutenfrei)
- 1 gelbe Zwiebel fein gewürfelt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL [getrockneter Majoran](#)
- 450ml Gemüsebrühe
- 4-5 mittelgroße Essiggurkerl in Ringe geschnitten
- 3 vegane "Würstel" nach Wahl
- 1 EL Dille frisch oder tiefgekühlt
- 2 EL Essiggurkerl Wasser
- 1 Schuß Soja-, oder Hafersahne
- Salz, Pfeffer, Muskat gemahlen

Schritt für Schritt Rezeptanleitung

1. Die gekochten Erdäpfel schälen und vollständig auskühlen lassen. Danach in nicht allzu dünne Scheiben schneiden.
2. Die Butter in einem großen Topf schmelzen. Die fein gehackte Zwiebel mit einer Prise Salz dazugeben und kurz anrösten. Dann das Mehl untermischen und unter häufigem Rühren eine Einbrenn zubereiten, bis sie eine goldbraune Farbe hat. Das dauert in etwa 5 Minuten.
3. Ist die Einbrenn fertig, wird diese mit 450ml kalter Gemüsebrühe aufgegossen. Alles gut verrühren, sodass keine Klümpchen entstehen.
4. Lorbeerblatt und 1 TL getrockneten Majoran dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
5. In der Zwischenzeit die Würstchen in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl knusprig braten.

6. Nun die Erdäpfel, die Essiggurkerl und die Wurstscheiben in den Topf geben und nochmals für ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen.
7. Schlussendlich mit Salz, Pfeffer, Muskat, Dill und dem Essiggurkerl Wasser abschmecken.
8. Mit einem Schuß Soja-, oder Hafersahne verfeinern.



Rezeptbeschreibung

Dieses Rezept war ursprünglich als "arme Leute Essen" bekannt und stammt angeblich aus dem Weinviertel. Wir zwei Waldviertler erheben allerdings Anspruch auf das Urheberrecht für die veganisierte Version der sauren Hunde :).

Lasst es uns gerne wissen, wie sie euch gemundet haben! Wir freuen uns über eure Rückmeldungen :)

Euer veganes Duo,

Meli & Gorik

