



# Erdäpfelkas mit Bayerwald-Geräuchertem

## Zutaten für 4 Personen:

800 g Kartoffeln  
250 g Sauerrahm  
150 g Zwiebelwürfel  
2 Bund Schnittlauch  
Salz und Pfeffer  
350 g dünn geschnittenes Schwarzgeräuchertes  
mehrere Essiggurken

## Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen und noch warm reiben. Die Zwiebelwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch und den Sauerrahm unter die Kartoffelmasse mengen.

Nach dem Erkalten in mehrere Portionen aufteilen und zusammen mit dem Schwarzgeräucherten und den Essiggurken anrichten. Dazu gibt es ein kräftiges Bauernbrot.