
Pellkartoffeln mit Raucharoma

Zutaten

1 kg kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge)
500 g geräucherter Schinkenknochen mit Fleisch und Schwarte
2 El Kreuzkümmelsaat
2 Lorbeerblätter

Zubereitung

- Den Schinkenknochen mit 2,5 l Wasser in einen Topf geben, aufkochen und 20 Min. bei mittlerer Hitze garen. Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Kartoffeln gründlich waschen und zusammen mit Lorbeer und Kreuzkümmel zum Schinkenfond geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 20–25 Min. garen. Kartoffeln abgießen und zum Cajun-Hähnchen servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten