

## Francine Jordi kocht: Händöpfuschnätz – Schweizer Kartoffeleintopf

Tausche Mikro gegen Kochschürze: Die Schlagersängerin Francine Jordi kocht zusammen mit ihrer Mutter Margrit ihr Lieblingsgericht für SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer – einen deftigen Kartoffeleintopf, oder wie man auf Schwyzerdütsch sagt: Händöpfuschnätz.

Portionen: 4  
 Schwierigkeitsgrad: leicht  
 Koch/Köchin: Francine Jordi und Mutter Margrit Lehmann

### Zutaten für den Kartoffeleintopf:

- Öl zum Andämpfen
- 1 kleine Zwiebel (gehackt)
- 1 kg festkochende Kartoffeln (geschält, in mittelgroße Würfel geschnitten)
- 2 EL Mehl
- 6 dl Bouillon (Brühe)
- 4 Schweinswürstel, Saiten-/ Wiener Würstchen (in Scheiben geschnitten)
- Schnittlauch (gehackt)
- Petersilie zum Garnieren

### Zubereitung des Kartoffeleintopfs

Das Öl in einem Topf erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig anbraten.

Anschließend die Kartoffelwürfel dazu geben und kurz mit andünsten.

*Tipp: Kartoffelwürfel nicht zu klein schneiden, damit sie nicht auseinanderfallen.*

Dabei ständig rühren, damit es nicht "anhackt".

*Tipp: Rühren ist wichtig, die Kartoffeln sollten keine Kruste bilden.*

Dann die Kartoffel-Zwiebel-Mischung vorsichtig und langsam mit Mehl bestäuben. Weiter rühren und andünsten.

Wenn das Mehl gut verteilt ist, mit Bouillon ablöschen, zugedeckt zirka 30 Minuten leicht köcheln lassen.

*Tipp: Francine Jordi und ihr Papa zerdrücken die Kartoffeln zum Essen ganz gerne. Dann etwas mehr Brühe dazugeben, damit es genug Soße gibt. Die Mama mag lieber die Kartoffelstücke.*

In den letzten 15 Minuten die Wurstscheiben dazu geben.

*Info: Die Schweinswürstel sind auch als Saiten oder Frankfurter/Wiener Würstchen bekannt!*

Zum Schluss den feingehackten Schnittlauch unterrühren, in Teller verteilen und mit Petersilie garnieren.

*Tipp: Für die Veggie-Variante die Würstel einfach weglassen und einen grünen Salat dazu servieren!*