# «Colcannon» - Irische Winterspezialität

**Zutaten:** (4 Pers.)

1 kg Kartoffeln, (mehlig kochend. Bsp, Agria)
200 g Lauch, in schmale Streifen geschnitten
200 g Wirz, in schmale Streifen geschnitten
ca. 30 g Butter, zum Anbraten des Gemüses
1.5 dl Sauerrahm
einen Schluck Milch
nach Belieben Peterli, grob gehackt
Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Den Lauch in etwas Butter ca. 3 Min. anbraten und dann den Wirz dazu geben und beides zusammen nochmals etwa 5 Min. anbraten. Das Gemüse soll dabei aber keine Farbe annehmen. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ganz weich kochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Die noch warmen Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer oder mit Hilfe des Passe-Vites pürieren. Die Gemüsemischung und den sauren Halbrahm zu den zerstampften oder pürierten Kartoffeln geben. Gut mischen, mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren noch den Peterli untermischen.

***