



Beilage

Grossmutter's Rahmkartoffeln

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

| | |
|--------------|--------------------------|
| 1 kg | Kartoffeln, festkochende |
| 7,5 dl | Wasser |
| | Salz |
| 50 gr | Butter |
| 2 EL | Mehl |
| 2,5 dl | Milch |
| 5 dl | Fleischbrühe |
| 2 bis 2,5 dl | Rahm (Sahne) |
| | Aromat |
| | Salz |
| | Pfeffer aus der Mühle |
| | Muskatnuss gerieben |
| 1/2 Bund | Petersilie, fein gehackt |

Zubereitung:

Kartoffeln

Die Kartoffeln schälen und in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Im Salzwasser einmal aufkochen und danach auf kleinem Feuer 5 Minuten ziehen lassen.

Kasserolle, Butter, Mehl

Die Butter in der Kasserolle zerlassen und das Mehl darüberstäuben. Unter Rühren das Mehl leicht anrösten. Mit der Milch und danach mit der Fleischbrühe ablöschen und unter ständigem Rühren eine Bechamelsauce herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Muskatnuss gerieben hinzufügen. Etwa 10 Minuten – ohne Deckel – köcheln lassen. Die Sauce etwas einkochen.

Milch
Fleischbrühe
Aromat, Salz und PfefferKartoffelscheiben
Rahm
Petersilie

Die Kartoffelscheiben hinzufügen und auf kleinem Feuer so lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Kurz vor dem Servieren den Rahm hinzufügen, nochmals erwärmen.

Die Kartoffeln auf dem Teller mit Petersilie bestreuen.