

Rezept

Kartoffeln in Kräutersauce

Ein Rezept von Kartoffeln in Kräutersauce, am 04.10.2024

Zutaten

1 kg kleine festkochende Kartoffeln	Salz
1 Zwiebel	50 g durchwachsener Speck
2 EL Butter	4 EL Mehl
500 ml Fleischbrühe	500 ml Milch
je 1 Bund Bund Petersilie, Dill, Zitronenmelisse und Borretsch	1 Handvoll Kerbelblättchen
geriebene Muskatnuss	weißer Pfeffer aus der Mühle
	Borretschblüten und Kerbelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser zum Kochen bringen und in etwa 25 Min. garen. Abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Speck ganz klein würfeln.
2. In einem breiten Topf die Butter aufschäumen lassen und den Speck darin bei schwacher Hitze glasig braten. Die Zwiebelwürfel zugeben und leicht andünsten. Das Mehl darüberstreuen, kurz andünsten. Den Topf von der Kochstelle nehmen und die Mehlschwitze etwas abkühlen lassen. Brühe und Milch angießen, den Topf wieder auf die Kochstelle setzen, alles unter ständigem Rühren langsam aufkochen und einmal aufwallen lassen. Die Sauce bei schwacher Hitze 5 Min. ziehen lassen, dann durch ein Sieb streichen. Wieder in den Topf geben.
3. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Die Kartoffeln pellen und in dicke Scheiben schneiden. Kräuter und Kartoffeln unter die Sauce heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Bei ganz schwacher Hitze zugedeckt noch 15 Min. ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren. Wenn die Sauce anzuhängen droht, noch ein wenig Milch zugießen.
4. Zum Servieren das Kartoffelgemüse in eine Schüssel füllen und mit Borretschblüten sowie klein gezupften Kerbelblättchen bestreuen. Dazu passen weich gekochte oder pochierte Eier.