

Rezept

Rahmkartoffeln

Ein Rezept von Rahmkartoffeln, am 26.04.2024

Zutaten

800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
1 EL Butter	250 ml Milch
Salz	Pfeffer
1 Lorbeerblatt	frisch geriebene Muskatnuss
100 g Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in wenig Wasser in 15-20 Min. knapp gar kochen, kalt abschrecken und pellen. Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Milch angießen, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und etwas Muskat würzen und offen bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser angießen.
3. Die Kartoffeln halbieren oder vierteln. Zuerst die Sahne in die Sauce geben, dann die Kartoffeln hinzufügen und bei kleiner Hitze in 5-10 Min. gar ziehen lassen.
4. Das Lorbeerblatt entfernen und die Rahmkartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.