



Sosehörpfel (Saucenkartoffeln)

Beilagen, KSW 01.04.2016

Kochen ca. 30 Min • **Portionen** 4 • **Schwierigkeitsgrad** Leicht • **Quelle** alte Rezepte

ZUTATEN

0.75-1 kg Kartoffeln

2 Esslöffel Butter

1 Zwiebel

1 Esslöffel Mehl

3 dl Milch

Salz

in feine Scheiben schneiden (hobeln), begeben. Auf der ausgeschalteten Platte zugedeckt 30 Minuten garen, dann etwa 30 Minuten auf die erste Hitzestufe schalten, gelegentlich sorgfältig umrühren, damit alle Kartoffelscheiben gar werden. Mit Pfeffer, Muskat, 2 EL gehackter Schnittlauch, 2 EL gehackte Petersilie würzen.

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und Scheiben dann abspülen.

Zwiebel fein hacken und im heissen Fett andünsten.

Mehl hinzufügen und mit der Milch ablöschen.

Salzen und die Kartoffeln auf kleinem Feuer gar kochen (ca. 20-30 min)

Variante:

4 dl Rahm, 1 dl Fleischbrühe aufkochen. In der Zwischenzeit 600 g festkochende Kartoffeln schälen und

NOTIZEN

Varianten:

Im Milchwasser kochen

In Suppenbrühe (von Siedfleisch) kochen