leicht modifiziert aus dem Chefkoch



Kartoffelgemüse

4 Portionen

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln, 1 Zwiebel, 300 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 200 ml saure Sahne, 60 g Butter, 40 g Mehl, 1 Esslöffel Estragonsenf, 1 Teelöffel Pfeffer, 2 Teelöffel Salz, 3 Prisen Muskatnuß, 1 Bund Petersilie

Zubereitung

1. Kartoffeln 10-15 Minuten kochen - sie dürfen noch nicht komplett gar sein
2. Kartoffeln abkühlen lassen, pellen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden
3. Zwiebel fein würfeln
4. Butter in großem Topf zerlassen und Zwiebel darin anschwitzen.
5. Mehl dazusieben und ebenfalls in der Butter anschwitzen.
6. mit der Brühe ablöschen und Sahne zugeben, alles zusammen 5 Minuten einkochen
7. mit Senf, Pfeffer, Salz und Muskat würzig abschmecken
8. die Kartoffelscheiben zugeben und alles ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, ab und und umrühren, damit es nicht ansetzt
9. Petersilienblätter zupfen und kleinhacken
10. Topf vom Herd nehmen, saure Sahne und Petersilienblätter unterziehen.

Zeitbedarf

1 Stunde

dazu paßt

Gurkengemüse, Frikadellen