

Kartoffeln in Kräuter-Bechamelsoße

Kartoffel-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1kg kl. Kartoffel(n)
- » 50g Butter/Margarine
- » 6 Scheiben Frühstücksspeck
- » 1EL Mehl
- » 300ml Kalbsfond
- » Salz & Pfeffer
- » 2EL Zitronensaft
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 10 Bärlauchblätter
- » 150ml Schlagsahne

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, in der Schale in reichlich Wasser ca. 20min garen. Speckscheiben in ca. 2cm große Stücke teilen und in 1TL Butter knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen.

2. Mehl in der übrigen Butter anschwitzen. Fond und 100ml Wasser einrühren, 5min einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Petersilie, Schnittlauch hacken. Bärlauch in feine Streifen schneiden. Die Sahne zu der Soße geben, erhitzen, aber nicht mehr kochen. Petersilie, Schnittlauch unterheben.

4. Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Die Knollen in die Soße geben und noch einmal kurz erhitzen. Mit Bärlauch und Speck garniert servieren.

Tip: Die Kartoffeln schmecken besonders gut zu Kurzgebratenem.

Nährwerte: 650kcal/E16g/F40g/KH48g pro Portion

angelegt am: 11.06.2003

Rezept-Nr: 350

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke