

Dillkartoffeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerrahm / saure Sahne	1/8 Liter
Weißer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Weizenmehl (glatt)	60 g
Butter	60 g
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	¼ Liter
Vollmilch	¼ Liter
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	1 kg
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Dill	1 Bund

Zubereitung:

Kartoffel in reichlich Salzwasser weich kochen. Etwas auskühlen lassen, schälen und in dickere Scheiben schneiden.

Die Butter bei nicht zu großer Hitze schmelzen lassen, das Mehl zugeben und anschwitzen lassen. Mit der Milch aufgießen und zu einer dicklichen Sauce aufkochen lassen. Mit der Rindsuppe aufgießen und alles glatt verrühren. Sauerrahm und Eidotter untermischen. Die Masse nicht mehr aufkochen lassen, sondern bei kleiner Hitze erwärmen.

Den Dill waschen, die groben Stängel entfernen und sehr fein hacken.

Die vorbereiteten Kartoffelscheiben in die Sauce geben und bei nicht zu großer Hitze leicht köcheln lassen.

Die Sauce sollte nicht mehr aufkochen, da ansonsten der Rahm ausflockt und gerinnt.

Ganz zum Schluss den feingehackten Dill untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nicht mehr kochen, da der Dill ansonsten seinen Geschmack verliert.

Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, kann sie mit etwas Rindsuppe aufgegossen werden.

Eignet sich hervorragend zu kurzgebratenem Fleisch, Bratwürsteln etc.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1631-Dillkartoffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at