

Saucenkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

2 dl Bouillon
2 El Butter
800 gr Kartoffeln
1 El Mehl
2 dl Milch

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl einsieben und hellbraun rösten.
Bouillon und Milch einrühren. **Kräftig rühren, sonst klumpt es.**

Die Kartoffelscheiben beifügen und bei kleiner Hitze ca.15 Minuten weichkochen.
Aufpassen, dass es nicht anbrennt. Hie und da umrühren.

Anrichten und mit Petersilien bestreuen.

Friedy Trottmann