Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für leckere Béchamelkartoffeln aus dem Kochkurs Omas Küche:

Zutaten:

- 10 kleine Kartoffeln
- 1 EL Kümmel
- 40g Butter
- 40g Mehl
- 3 El Schalottenwürfel
- 500ml Brühe
- 500ml Milch
- Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel kochen.

Kartoffeln abschütten und pellen.

Die Butter in einen Topf geben und die Schalotten glasig dünsten.

Das Mehl zugeben und eine Mehlschwitze herstellen.

Nun die Brühe und die Milch zugeben und mit dem Schneebesen unter stetigen Rühren aufkochen.

Die Sauce etwa 5 Minuten unter rühren durchkochen um den Mehlgeschmack auszukochen.

Die gepellten Kartoffel zugeben und in der Sauce warm werden lassen.

Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Auf Wunsch mit gehackter Petersilie oder Schnittlauchröllchen garnieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82