

Grüne Rahmkartoffeln

Zutaten

1,5 kg kleine Kartoffeln
1/8 l kräftige Brühe
200 g süße oder saure Sahne
Salz
1 Lorbeerblatt
2 EL Weinessig
3 EL Butter
1 Tasse frische, beliebig gemischte zerkleinerte Kräuter

Zubereitung

Kartoffeln ungeschält 15- 20 min. kochen.

In der Zwischenzeit bei kleinster Hitze Brühe, Sahne, Lorbeerblatt, Salz und Essig leise im geschlossenen Topf köcheln lassen. Danach Lorbeerblatt herausnehmen.

Kartoffeln pellen und sofort 2 davon durch die Kartoffelpresse drücken und in die Brühe geben um diese zu binden.

Die übrigen Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die Sauce geben. Auf der Kochstelle durchziehen lassen.

Butterflöckchen dazugeben und abschmecken.

Die Kräuter unterheben und sofort servieren.