

Rahmblättle

(4 Personen)

Zutaten:

- 1 kg Salatkartoffeln geschält in Scheiben geschnitten
- 300 – 400 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 40g Butter
- 4-5 EL Mehl
- 1-2 EL Instantgemüsebrühe
- Pfeffer
- Muskat
- Fleischwurststring enthäutet und in 5mm dicke Scheiben geschnitten
- 1-2 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden
2. knapp mit Salzwasser bedeckt weich kochen
3. Kochwasser bis auf ca. 800 ml abgießen, den Rest mit der Milch vermischen und mit Instantgemüsebrühe würzen;
4. Kartoffeln zugedeckt zur Seite stellen;
5. Zwiebel fein würfeln und in 40 g Butter goldgelb anschwitzen, unter Rühren Mehl dazugeben; etwas abkühlen lassen;
6. Flüssigkeit dazugeben und unter Rühren aufkochen
7. 5 Min. bei kleiner Hitze unter Rühren garen;
8. Mit Pfeffer und Muskat, evtl. auch Salz abschmecken;
9. Die fein gehackte Petersilie auf die Kartoffeln geben und die Soße darüber leeren; vorsichtig umrühren;
10. Wurstblättchen in Butter beidseitig knusprig braten und auf das Kartoffelgemüse geben