Schnittlauchsauce mit Bratkartoffeln

Frisch, einfach, köstlich: Rezept für leckere Schnittlauchsauce mit Bratkartoffeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

6 Stk.	Kartoffeln
3 EL	Butter
2 EL	Mehl
2 Bündel	Schnittlauch
1 Becher	Sauerrahm
300 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für die **Schnittlauchsauce mit Bratkartoffeln** einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln in der Schale garen, abhängig von der Größe durchschnittlich 25 Minuten. Danach abgießen, kalt abschrecken, pellen und in Spalten schneiden. Während der

Kochzeit den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Ringe schneiden. Auf mittlerer Temperaturstufe etwas Butter in einer Pfanne zerlassen, das Mehl einrühren und anbräunen lassen. Die Milch zugießen, auf höchste Stufe schalten und aufkochen lassen.

2. Muskatnuss in die Pfanne reiben. Alles gut durchrühren. Auf niedrigste Stufe stellen. Einen Topf mit Butter erhitzen, die Kartoffeln goldbraun rösten. Dabei nicht zu oft wenden. Kurz bevor die Kartoffeln fertig sind, den Sauerrahm sowie den Schnittlauch in die nicht mehr kochende Sauce geben und gut verrühren.

3. Die Sauce noch einmal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und gmeinsam mit den Bratkartoffeln anrichten.

Tipp

Die Schnittlauchsauce mit Bratkartoffeln kann man auch als Beilage zu Fleischgerichten servieren.