

Dillkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kartoffeln, 125 gr Speckwürfel, 1 mittelgroße Zwiebel, 2 Esslöffel Mehl, 0,25 l Fleisch - o. Gemüsebrühe, 0,25 l Milch, 1-2 Esslöffel gehackten Dill, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Spritzer Zitronensaft, Öl.

Die Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und ungeschält in Salzwasser garen.

Inzwischen die Zwiebel schälen und würfeln.

Die garen Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Speck - und Zwiebelwürfel in einer Pfanne in etwas Öl anbraten und dann das Mehl hinein rühren.

Mit der Brühe und der Milch auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen und aufkochen lassen.

Anschließend die Kartoffelscheiben in die Soße geben, erhitzen und den Dill darunter geben.