Rahmkartoffeln, gehackt

fuer 4 Personen

Zutaten

	Dillsamen
	Kuemmel
	Muskatnuss
	Pfeffer, weiÃŸ
	Salz
1/4 l	Bruehe, Fleisch
1/4 l	Sahne, suess
100 g	Kaese, Emmentaler, gerieben
2 El	Petersilie, krause
30 g	Mehl
40 g	Paniermehl
70 g	Butter
800 g	Kartoffeln

Kartoffeln waschen, in einen Topf, 2 TeelÃ¶ffel Salz und reichlich KÃ¼mmel und Dillsamen zufÃ¼gen. Soviel Wasser angieÃŸen, daÃŸ die Kartoffeln ganz bedeckt sind. Kartoffeln 20 Min. als Pellkartofeln kochen. In der Zwischenzeit eine Sauce zubereiten; dazu 30 g Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl zugeben und hell durchschwitzen lassen. Mit FleischbrÃ¼he und der HÃ¤lfte der Sahne aufgieÃŸen und bei milder Hitze 10 Min. kÃ¶cheln lassen. Dabei hin und wieder umrÃ¼hren damit sich keine Haut bildet. Die restliche Sahne halbsteif schlagen und in die Sauce rÃ¼hren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und MuskatnuÃŸ abschmecken. Die Kartoffeln abgieÃŸen, abschrecken, pellen und in ca. 2 cm groÃŸe WÃ¼rfel schneiden. Eine feuerfeste Form mit Butter einstreichen, die Kartoffeln hineinfÃ¼llen und mit der Sauce begieÃŸen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die SemmelbrÃ¶sel darin goldbraun rÃ¶sten. Ãœber den Kartoffeln verteilen, den KÃ¤se darÃ¼ber streuen und die Form in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Die Kartoffeln solange Ã¼berbacken, bis der KÃ¤se leicht zu brÃ¤unen beginnt (das dauert etwa 10 Min.).