



Rahmkartoffeln, gehackt

fuer 4 Personen

Zutaten

Dillsamen
Kuemmel
Muskatnuss
Pfeffer, weiss
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 Teelöffel Salz und reichlich Kümmel und Dillsamen zufügen. Soviel Wasser angießen, daß die Kartoffeln ganz bedeckt sind. Kartoffeln 20 Min. als Pellkartoffeln kochen. In der Zwischenzeit eine Sauce zubereiten; dazu 30 g Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl zugeben und hell durchschwitzen lassen. Mit Fleischbrühe und der Hälfte der Sahne aufgießen und bei milder Hitze 10 Min. köcheln lassen. Dabei hin und wieder umrühren damit sich keine Haut bildet. Die restliche Sahne halbsteif schlagen und in die Sauce rühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Eine feuerfeste Form mit Butter einstreichen, die Kartoffeln hineinfüllen und mit der Sauce begießen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Über den Kartoffeln verteilen, den Käse darüber streuen und die Form in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Die Kartoffeln solange backen, bis der Käse leicht zu bräunen beginnt (das dauert etwa 10 Min.).