

# Bärlauchrahmkartoffeln



## Zutaten Bärlauchrahmkartoffeln

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochende
- ca. 10 Blätter Bärlauch mit Stiel
- 20g Butter
- 1 EL Mehl
- 150ml Gemüsebrühe
- 200ml Sahne
- 1 Prise Muskat
- 2 Blätter Bärlauch, dünn geschnitten
- Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Zuerst die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser aufsetzen und kochen bis Sie weich sind. Das dauert ca. 25-30 Minuten je nach Größe der Kartoffeln. Die Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen.

Die Sahne in einen Messbecher geben und die gewaschenen Bärlauchblätter grob geschnitten hinzugeben und mit einem Mixstab pürieren. Bis es eine leicht grüne Sahne ergibt.

Für den Bärlauchrahm nun in einem Topf die Butter erhitzen, das Mehl hinzugeben und aufschäumen lassen. Unter stetigem Rühren abwechselnd Bärlauchsahne und Gemüsebrühe zugeben und etwas 2 Minuten einkochen lassen bis die Soße eine sämige Konsistenz hat.

Dann die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und den Bärlauchrahm unterrühren. Wer möchte kann noch ein paar Streifen Bärlauch dazugeben.