

Schwedische Rahmkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

600 gr festkochende Kartoffeln, 0,74 l Milch, 30 gr Butter, 2 Esslöffel gehackte Petersilie, weißer Pfeffer.

Die Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und waschen, mundgerecht zerkleinern, in einem großen Topf Milch und Butter langsam aufkochen. Die Kartoffeln und Salz zugeben und möglichst zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie darüberstreuen. Werden die Kartoffeln nochmal erwärmt, etwas Sahne zugeben, damit die Kartoffeln nicht zu trocken werden. Paßt gut zu Fleisch und Fisch.

Guten Appetit!