

Rahm-und Dill-Kartoffeln

 happy-mahlzeit.com/2020/02/16/rahm-und-dill-kartoffeln/

Zutaten für 2 Personen

Für die Rahm-Kartoffeln:

- 400-500 g festkochende Kartoffeln
- ¼ Liter Wasser
- ¼ Liter Sahne
- nach Belieben Zitronensaft und -schale
- etwas Petersilie zum Anrichten
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln in fingerdicke Scheiben schneiden oder im Ganzen lassen, allerdings nur, wenn sie die gleiche Größe haben und sehr klein sind. In einen möglichst breiten Topf verteilen, salzen und zunächst mit etwas Wasser bedeckt 15 Minuten vorkochen.

Das Wasser abgießen, dann die Sahne angießen, salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Behutsam zum Kochen bringen und zugedeckt auf ganz kleinem Feuer nochmal 10 Minuten garziehen lassen. Das ist wichtig, weil sonst die Sahne ansetzt bzw. zu leicht überkocht.

Nach Belieben mit abgeriebener Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken und vor dem Servieren mit einem Häubchen aus fein gehackten Petersilienblättern versehen.

Man kann die Rahm-Kartoffeln einfach pur essen, mit einem Salat oder zusammen mit gedünsteten Möhren. Kotelett oder Buletten passen ebenfalls dazu.

Für die Dill-Kartoffeln reichlich fein geschnittenen Dill unter die Rahm-Kartoffeln mischen und schön säuerlich abschmecken.

Dill-Kartoffeln passen gut zu Fisch.

Rezept: Martina Meuth und Bernd NeunerDuttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz

Episode: Leckerer zu Karneval