

Rahmbläddle

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 3 Personen

Zutaten:

- 600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 200 g Sauerrahm
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden
2. In Salzwasser bissfest garen, danach das Wasser abschütten
3. Sauerrahm vorsichtig unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken



Die Kartoffeln dürfen nicht zu weichgekocht werden, sonst ist es am Ende mehr Kartoffelbrei statt Bläddle. Mit festkochenden Kartoffeln geht es natürlich auch, aber dann wird es nicht ganz so cremig.