

## **Rahmkartoffeln** für 4 Personen

nach einem Rezept von Kathrin und Ronja Flicks Mutter

### Zutaten:

1 kg Kartoffeln  
1 Esslöffel Kümmel  
50g durchwachsener Speck  
2 mittlere Zwiebeln  
30g Butter  
1 gehäufter Esslöffel Mehl  
125 ml Brühe  
250 ml süße Sahne  
125 ml saure Sahne/Schmand  
weißer Pfeffer  
1 Prise geriebener Muskat  
1 gehäufter Teelöffel Majoran oder Basilikum  
1 gehäufter Teelöffel Petersilie

### Zubereitung:

Kartoffeln in Salz und Kümmel 20 Min. kochen, dann schälen/abpellen und in Scheiben schneiden. (Oder einfach die restlichen Pellkartoffeln von Vorgestern verwenden.) Speck und Zwiebeln würfeln und in Butter andünsten, darüber das Mehl hell anschwitzen. Mit heißer Brühe und Sahne angießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken, Kartoffeln dazu geben und langsam heiß werden lassen. Petersilie darüber streuen. Fertig.