

Kartoffel oh Weich

Für 2 Personen

Zutaten:

- **Salzkartoffeln**
- **100 Gramm Speck**
- **1 große Zwiebel**
- **1 Esslöffel Mehl**
- **Salz, Gemüsebrühe**
- **2 Esslöffel Schmand**

Wem in der Soße zuviel Schweinefett ist, kann die Speckwürfel separat anbraten und das entstandene Fett nur teilweise in die Soße geben.

Zubereitung:

- **100g Speck in kleine Würfel schneiden und knusprig anbraten.**
- **1 große Zwiebel kleinschneiden und zum Speck hinzu geben. Die Zwiebel glasig werden lassen.**
- **1 Esslöffel Mehl dazu geben und eine Mehlschwitze herstellen. Mit Wasser und Milch ablöschen.**
- **Wasser und Milch nach Gefühl zugeben, bis eine gleichmäßige, leicht sämige Soße entstanden ist. Rühren nicht vergessen.**
- **Mit Salz und Gemüsebrühe abschmecken. Zum Schluss noch 1-2 Esslöffel Schmand unterrühren.**
- **Dazu werden Salzkartoffeln gegessen.**

Guten Appetit!