



Bechamelkartoffeln

4-6 Portionen

1000 g Kartoffeln
75 g durchwachsener Speck
1 Bund glatte Petersilie
20 g Butter
1 EL Mehl
125 ml Fleischbrühe
200 ml Milch
1 Becher saure Sahne
Salz
Pfeffer

Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden
Speck fein würfeln
Petersilie hacken

Butter erhitzen und den Speck darin ausbraten; Grieben aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Eventuell noch etwas Butter zugeben. Mehl einrühren und eine Schwitze bereiten. Mit Brühe und Milch ablöschen und die Soße gut einkochen lassen. Saure Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Kartoffelscheiben zugeben und erhitzen. Vor dem Servieren mit den Grieben und der Petersilie bestreuen.

Dazu gebratenes Fischfilet oder Backfisch und Salat; Geheimitipp: Graved Lachs!

Getränk: Bier und Schnaps, aber auch trockener Weißwein