

Vrenelis Händöpfubitzli



Zutaten für 8 Personen:

2 kg festkochende Kartoffeln
2 Zwiebeln
100 gr Butter
100 gr Mehl
1 lt Rahm
1 lt Milch
1 Bd. Schnittlauch fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln rüsten, in 1 cm grosse Stückli schneiden und im Salzwasser weich kochen.

Die gehackten Zwiebeln kurz in Butter anziehen, Das Mehl beifügen und etwas mit rösten.

Mit der Milch und dem Rahm ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Kartoffeln zur Rahmsauce geben.

Zuletzt den Schnittlauch einstreuen.