

Geflügel Rezepte

Fleischwurst Mit Rahmkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, Kartoffeln, Geflügel

400	g. Fleischwurst	Salz
800	g. Kartoffeln, halbmehlig	1/2 Liter Kartoffelbrühe
40	g. Butter	Pfeffer aus der Mühle
40	g. Mehl	Muskat
1/4	Liter Sahne	1 Essl. Schnittlauch

Kartoffeln schälen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. In einem großen Topf mit reichlich Salzwasser nicht zu weich kochen!

Butter in einem Topf schmelzen, nach und nach Mehl dazugeben und unter Rühren eine helle "Einbrenne" bereiten. Dann mit der Kartoffelbrühe und der Sahne aufgießen und alles etwa 2-3 Minuten kochen lassen.

Jetzt die Kartoffelscheiben in die Sauce geben und gut umrühren. Zum Schluss alles mit Salz, Pfeffer und Muskat nach eigenem Geschmack pikant abschmecken.

In einem anderen Topf Wasser erhitzen. Fleischwurst in das kochende Wasser legen und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln mit Petersilie bestreuen und mit der Fleischwurst servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten