

97. Béchamelle-Kartoffeln.

Man kocht 1 ½ Pfund Kartoffeln, welche jedoch nicht mehlig sein dürfen, schält sie und schneidet sie in feine Scheibchen. Dann läßt man bei gelindem Feuer 70 Gramm Butter mit kleingeschnittenen Zwiebeln und 70 Gramm rohen Schinken zergehen, jedoch darf das Ganze nicht braun werden. Nun giebt man 1 Löffel Mehl, sowie 1/8 Liter Bouillon und ¼ Liter Sahne dazu. Die dadurch entstandene dicke Sauce wird noch etwas gesalzen und durch ein Sieb
5 getrieben. Die Kartoffeln füllt man nun mit dieser Sauce in eine Porzellanform, belegt sie mit Butter, streut Parmesankäse darauf und läßt das Ganze im Ofen schön braun werden.

(99 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap391.html>