

Hefekartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln

60 g Margarine

4 Zwiebeln

1 Päckchen Hefe

40 g Mehl

½ L Fleischbrühe

Salz

1 Bund Schnittlauch

Butterflöckchen

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen, noch warm pellen und in Scheiben schneiden. Die Margarine zerlassen und die gewürfelten Zwiebel glasig anbraten. Jetzt die Hefe zugeben und unter Rühren flüssig werden lassen. Das Mehl darüber stäuben und unter rühren hell anbräunen. Mit der heißen Fleischbrühe ablöschen und 10 Minuten durchkochen lassen. Die Sauce abschmecken und den gehackten Schnittlauch unter rühren. In eine flache Auflaufform abwechselnd Kartoffelscheiben und Sauce einfüllen. Auf die letzte Schicht Butterflöckchen setzen. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen. Dazu wird grüner Salat gereicht.