

Traditionä ÄRHALTU

HACKPLÄTZLI MIT KARTOFFELN AN WEISSER SAUCE

«À LA ANGELINA»

FANÄR ANITA

Zutaten 5 Personen:

- Öl
- 2 grosse Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Petersilie
- 600 gr gehacktes Rindsfleisch
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Rosmarin, Thymian
- 100 gr Mehl
- 9 dl Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- 450 gr Kartoffeln

Hackplätzli:

- Zwiebel, Knoblauchzehen und Petersilie fein schneiden und in eine Schüssel geben
- Rindsfleisch beifügen und würzen (1 TL Salz, Pfeffer etc. nach Belieben)
- gut kneten, bis die Masse zusammenhält
- gleichmässige Plätzli formen
- Öl erhitzen und Plätzli braten

Zubereitung Kartoffeln an weisser Sauce:

- 3 EL Öl erwärmen
- 100 gr Mehl zugeben und sofort auf kleine Stufe zurückschalten, unter ständigem Rühren dünsten
- mit Wasser ablöschen, unter ständigem Rühren aufkochen, auf kleiner Stufe weiterkochen und immer wieder rühren
- mit 1 TL Salz würzen, Lorbeerblätter hinzufügen
- 1 grosse Zwiebel schälen, in Stücke schneiden und hinzugeben
- 450 gr Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in Stücke schneiden und auf kleiner Stufe zugedeckt 15-20 Minuten mitkochen (von Zeit zu Zeit rühren).

