

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten } 1 Stunde

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Kartoffeln	g	1000	1500
Zwiebeln klein	St.	2	3
Butter	g	30	45
Mehl	G	30	45
Milch	ml	250	375
Wasser	ml	250	375
Rinderbrühe	ml	250	375
Schinken roh gewürfelt	g	40	60
Petersilie gehackt	EL	2	3
Salz, Pfeffer, Muskat			

VORBEREITEN:

1. Pellkartoffeln kochen und in Scheiben schneiden.
2. Brühe herstellen.
3. Zwiebeln klein würfeln.
4. Schinken klein würfeln
5. Petersilie hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Butter zerlassen und darin das Mehl und die Zwiebel solange rühren bis alles hellgelb ist.
2. Milch, Wasser und Brühe zufügen und ca. 5 Minuten kochen lassen. (bei Klumpen, durch Sieb streichen)
3. Schinken zufügen und ca. 2 Minuten kochen lassen.
4. Kartoffeln zufügen, zum Kochen bringen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Mit Petersilie bestreut anrichten.