

GEBUTTERTE KARTOFFELN

4 PERSONEN

Bräter

ZUTATEN

 GEBUTTERTE KARTOFFELN

800 g Minikartoffeln, z. B La Ratte, gewaschen

1 *Peperoncino

1 *Lorbeerblatt

4 *Pimentkörner

300 g Butter

Fleur de Sel

ZUBEREITUNG

GEBUTTERTE KARTOFFELN

Die Butter mit den *Zutaten in einem hohen kleinen Topf aufschäumen. Den Schaum abschöpfen. Die Kartoffeln in die heisse Butter geben und bei geschlossenem Deckel ca. 60 Minuten auf kleiner Hitze garen. Aus der Butter nehmen und mit Fleur de Sel servieren.

Bild: In Sauternes geschmorte Pouletkeulen auf Trüffel-Weisskraut mit gebutterten Kartoffeln

Rezept von Ursula Egli, Marion Michels