

# Kartoffeln in Milchtunke

## Zutaten für 4 Portionen:

---

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
1 ½ EL Mehl  
1 l Milch  
Salz

## Arbeitsschritte:

---

- 1.**  
Wasche die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser.  
Koche sie wie Pellkartoffeln.  
Schütte sie dann ab.  
Schäle die Kartoffeln und lege sie beiseite.
- 2.**  
Rühre das Mehl mit etwas kalter Milch in einem Schüsselchen zu einem Brei an.  
Erhitze die restliche Milch unter Rühren bis sie dampft.
- 3.**  
Mische den Mehlbrei unter kräftigem Rühren mit einem Schneebesen in die Milch.  
Stelle den Topf vom Herd, sobald die Masse einmal unter Rühren aufgekocht ist.
- 4.**  
Schneide die Kartoffeln in Scheiben.  
Gib sie in die Milchtunke.  
Schmecke das Gericht mit Salz ab.

(Zeichnung aus: „Köstliches aus der alten hessischen Küche“, Komet Verlag GmbH, Köln)

