

Am Wochenende sind wir in die Großstadt gekommen. Es war ein sommerlicher Tag und wir konnten nach ein paar Dingen schauen, die wir brauchen. Sommerschuhen zum Beispiel. Und nach Büchern. Meine Leidenschaft für Koch- und Backbücher hatte noch Lücken für die nordische Küche angemäkelt.

Tatsächlich habe ich mich in dem Großbuchhandel eingedeckt und hätte gerne noch weiter gestöbert, wenn der Einjährige nicht dezent angedeutet hätte, dass wir aufbrechen sollten.

Eines der Bücher, die ich kaufte, war [Nordic - Das Kochbuch](#)*. Es erschien im vergangenen Jahr und ist nicht nur eine Rezeptesammlung, sondern vielmehr eine Reise durch die Länder Nordeuropas auf der man viel über die Kultur der Regionen im Allgemeinen und die Esskultur im Besonderen erfährt. Ich könnte tagelang darin blättern, lesen und staunen.



Gestern Abend habe ich mein erstes Rezept daraus gekocht. Die Rahmkartoffeln aus Schonen in Südschweden sollten als Beilage dienen. Meine Mutter hatte mir früher auch Bratkartoffeln aus kleinen, rohen Kartoffelwürfeln gemacht. In diesem Rezept werden diese Bratkartoffelwürfel jedoch in einer Sahne-Milch-Mischung nach dem Braten weichgekocht. Die kleingeschnittenen Zwiebeln lösen sich dabei vollständig auf und sorgen mit dafür, dass die Soße sämig wird. Wichtig ist, dass man zu Beginn Kartoffeln und Zwiebeln wirklich

braun anbrät. Das so entstehende Röstaroma wird im Anschluss von der Sahnemischung aufgenommen und gibt eine besondere Beilage.

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

650 g festkochende Kartoffeln, geschält und in 1,5 cm große Würfel geschnitten

1 Zwiebel, sehr fein gehackt

20 g Butter

150 g Sahne

150 ml Milch

1 Schuß kräftige Brühe, nach belieben

Salz und weißer Pfeffer



Zubereitung:

1. Kartoffeln, Zwiebeln und Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze anbraten. Die Kartoffeln müssen hierbei eine goldbraune Farbe bekommen und gelegentlich umgerührt werden. Das dauert etwa 10 Minuten.
2. Sahne und Milch, gegebenenfalls auch Brühe, mischen und die Bratkartoffeln damit

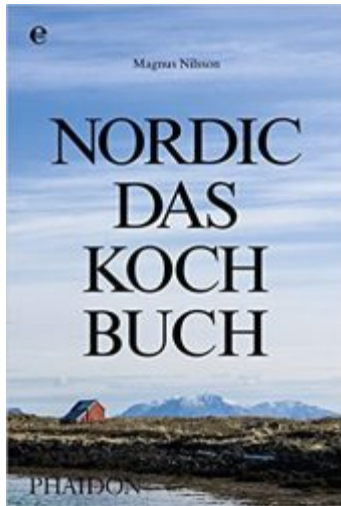
ablöschen. Unter gelegentlichem Rühren die Sahnemischung einköcheln lassen bei niedriger Hitze, bis die gewünschte Sämigkeit der Soße erreicht wurde und die Kartoffeln gar sind. Sollte die Flüssigkeit schneller einkochen als die Kartoffeln gar werden, kann man ein wenig Wasser in die Rahmkartoffeln einrühren.

3. Vor dem Servieren die Rahmkartoffeln noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Smaklig måltid!

Helena



***Nordic - Das Kochbuch ist eine geprüfte Kaufempfehlung.**
Diese Empfehlung enthält einen „Partner“-Link zu Amazon. Das Buch ist auch in jedem anderen Buchhandel, on- und offline, erhältlich.