

# Mein besonderes Familienrezept:

## Saucemöcke

---

Eingereicht von: Regina S., Wasterkingen

### Rezept „Saucemöcke - Kartoffeln in Mehlsauce“:

- 1 Esslöffel Mehl in 1 Esslöffel Butter leicht braun rösten
- mit Bouillon ablöschen
- unter Rühren aufkochen (es dürfen keine Klumpen entstehen)
- mundgerechte Kartoffelstücke darin weichkochen
- dazu noch 1 - 2 Lorbeerblätter begeben

Wenn die Kartoffeln weich sind, sollte auch die Sauce fast eingekocht sein. Dann grosszügig geriebenen Emmentaler Käse dazugeben. Abschmecken mit Muskat, Salz & Pfeffer.

Wer möchte, kann auch noch halbe Cervelat-Scheiben mitkochen.

Mit grünem oder gemischtem Salat servieren.

En Guete!