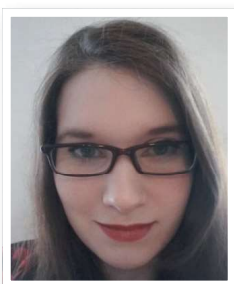




Blumenkohl mit Mettklößen und Salzkartoffeln in weißer Soße



von
Frau Franziska Römbke
Kosmetikerin

Für 4 Personen

1 Kg Blumenkohl
etwas Salz
500 g Thüringer Mett (gewürzt o. nach Geschmack)
1,5 Kg Kartoffeln

Für die Soße:

100 g Butter
70 g Mehl
70 ml Kondensmilch
1 Ei
1 Schuss Zitrone (Zitronensaft)
1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

1. Die Blätter vom Blumenkohl entfernen und den ganzen Blumenkohl in Salzwasser einlegen (1 Std.), damit mögliche Insekten aus dem Blumenkohl heraus kommen. Kartoffeln schälen und kochen, bis sie gar sind.

2. Blumenkohl aus dem Wasser holen, abspülen und mit neuem Salzwasser aufsetzen. Thüringer Mett in kleine Mettklöße formen und zum kochenden Blumenkohl hinzufügen. Alles solange zusammen kochen, bis der Blumenkohl gar ist (ca. 30 Min.).

3. Bei der Mehlschwitze (weiße Soße) die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl hinzugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Kondensmilch hinzufügen und glatt rühren. Anschließend das Blumenkohlwasser Kelle für Kelle bei ständigem Rühren dazugeben, bis eine sämige Soße entsteht. Das Rühren ist wichtig, damit sich das Mehl nicht wieder am Boden absetzt und ein Anbrennen verhindert wird. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, wird ein Ei mit einem Schuss Wasser verrührt und dann in die Soße gerührt. Die Soße vom Herd nehmen und wenn sie nicht mehr kocht, kommt ein Schuss Zitronensaft hinein und zum Schluss mit Muskatnuss und Salz nach Geschmack würzen.