

Bäckerinnenkartoffeln

4-Personen

Zutaten :

- 600 - gr kleinere bis mittlere festkochende Kartoffeln
- etwas - Salz
- etwas - Pfeffer aus der Mühle
- 1 - Prise Muskat frisch gemahlen
- etwas - Butterflocken
- 1 ½ - dl Hühnerbouillon



Zubereitung:

Den Backofen auf 200-Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen. In dichten Abständen so tief einschneiden das sie unten gerade noch zusammenhalten.

Die Kartoffeln nebeneinander in eine ausgebutterte Gratinform setzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Butterflocken belegen.

1 ½ dl Hühnerbouillon dazugießen.

Die Kartoffeln im auf 200-Grad vorgeheizten Ofen in der Mitte etwa 40-Minuten backen, dabei etwa zweimal mit dem Jus in der Form übergießen.