

# Rezepte Bouillonkartoffel

## Zutaten:

600 g festkochende Kartoffeln  
1/2 Karotte  
1 Sellerieknolle  
1 wenig Lauch  
1 l Rinderbrühe (je nach Kartoffelsorte!)  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
30 g Butter  
2 EL feingewiegte Petersilie  
Salz, Pfeffer, feingeriebene Muskatnuss

## Zubereitung:

Petersilie feinwiegen.  
Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen.  
Alle Gemüse in Würfelchen schneiden.

In die Butter geben und gut umrühren und Würzen.  
Mit heißer Rinderbrühe angießen, möglicherweise nachgießen und  
15 – 20 min köcheln lassen.

Vor dem Servieren mit feingewiegter Petersilie bestreuen.  
Die Bouillonkartoffel sollten noch Biß haben!

*Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten*