



Bouillonkartoffeln

Homepagerezepte

Portionen 4

ZUTATEN

900 g ungeschälte
Kartoffeln

20 g Butter

50 g Zwiebeln

50 g Gemüsebrunoise
(Möhren, Sellerie, Lauch)

500 ml Bouillon

Salz

gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen und in
gleichmäßige Würfel schneiden (2 x 2 cm)

in leicht gesalzenem Wasser blanchieren

Zwiebel schälen und in feine Würfeligen
schneiden

Gemüsebrunoise schneiden

Petersilie waschen, zupfen und fein hacken

Die Zwiebelwürfel und Gemüsebrunoise in
Butter kurz anschwitzen,
Kartoffelwürfel begeben

Mit heißer Bouillon knapp bedecken,
aufkochen und zugedeckt langsam sieden

Evtl. nachschmecken (je kräftiger die Bouillon ist, um so weniger
nachschmecken nötig)

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen