

Kartoffel Rezepte

Kartoffel Möhren Gemüse Pfanne

Anzahl: 4 Portionen

100 g	Zwiebeln			weißer Pfeffer aus der Mühle
750 g	Kartoffeln	2	Essl.	Beifuß
500 g	Möhren	1/8	Liter	Brühe (Suppenpaste)
50 g	Butter	1		säurlicher Apfel
	Salz			(z.B.Boskop)
	Zucker			

Die Zwiebeln pellen und würfeln. Kartoffeln und Möhren schälen und ebenfalls würfeln.

Zuerst die Zwiebeln in dem Fett bei milder Hitze ungefähr 5 Minuten glasig dünsten, dann Kartoffeln und Möhren zugeben und alles bei stärkerer Hitze andünsten. Das Gemüse mit Salz, einer Prise Zucker, Pfeffer und Beifuss würzen. Die Brühe zugießen. Zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten garen.

Dabei ab und zu vorsichtig wenden. Eventuell noch etwas Brühe zufügen. Den Apfel schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln.

Die Apfelwürfel über das Gemüse streuen und zugedeckt weitere 5 Minuten dünsten (die Apfelwürfel sollen nicht zerfallen). Dann mit dem Gemüse mischen und mit Pfeffer abschmecken. Das Gemüse schmeckt gut zu gebratener Grützwurst oder Buletten.