

Kartoffeln Rezepte

Bouillon Kartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Eintopf, Gemüse, Kartoffel, Kind

750 g	Kartoffeln, fest kochend	1/4	Lorbeerblatt
1/4	Sellerieknolle	1	Schuss Salz
1	Stange Lauch/Porree	1	Essl. Petersilie
2	groß. Möhren		-gehackt
1	Liter Gemüsebrühe (Instand) oder -selbst gemacht	1	Essl. Butter

Gemüse gründlich waschen. Kartoffeln, Sellerie und Möhren schälen.

Alles in Würfel, Porree in Scheiben schneiden.

Das Gemüse in einen Topf geben.

Mit der Brühe übergießen, das Lorbeerblatt zufügen.

Zugedeckt etwa 20 Min. köcheln lassen.

Die Kartoffeln sollen die Brühe aufgesogen haben und gerade zu zerfallen beginnen.

Vor dem Servieren mit Petersilie und Butter verfeinern.