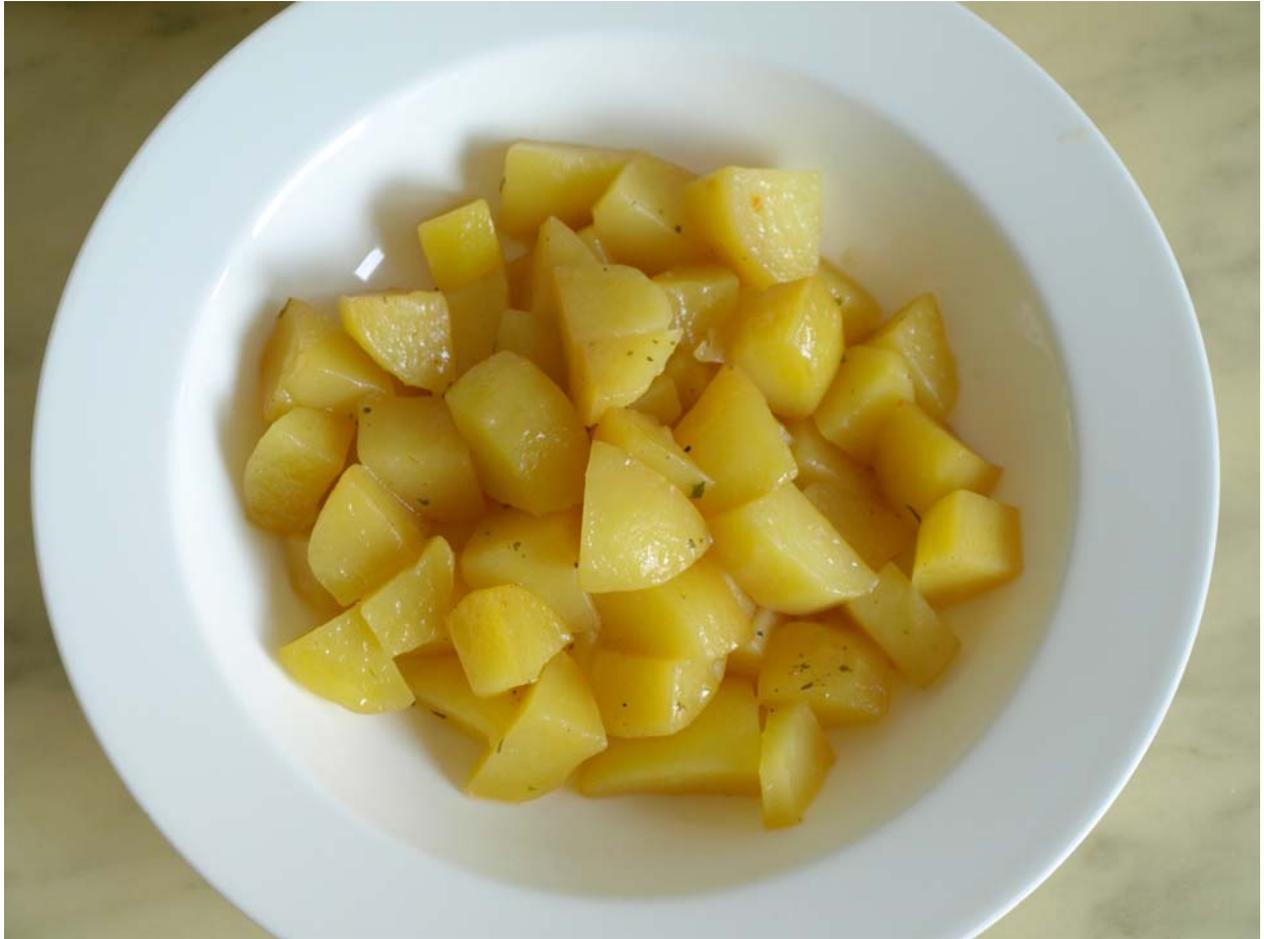


Bouillonkartoffeln



Zutaten für zwei Personen:

4 mittlere Kartoffeln
eine Ecke Butter
200 ml Gemüsebrühe

1. Kartoffeln waschen und schälen. Längs vierteln und die Spalten dann in fingerbreite Stückchen teilen.

2. Die Kartoffelstückchen in einem beschichteten Schmortopf in Butter anbraten. Dann mit der Gemüsebrühe aufgießen und auf kleinster Hitze ca. 30-45 Minuten dünsten.

3. Zum Schluss Garprobe machen. Zwischendurch immer wieder mal nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist, sonst etwas Brühe nachgießen.

Hinweise:

Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, brennen die Kartoffeln schnell an. Deshalb: lieber einmal öfter nachsehen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Beilagen, Kartoffeln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.01.2023