



Bouillonkartoffeln

4 Portionen

800 g Kartoffeln

100 g Wurzeln

100 g Zwiebeln

20 g Butterschmalz

Salz

750 ml Rinderbrühe

- Kartoffeln schälen, längs in Spalten schneiden, in Wasser aufbewahren
- Wurzeln schälen und in dünne Scheiben oder in Würfel schneiden
- Zwiebeln pellen, längs halbieren und längs in Scheiben schneiden

Kartoffeln und Wurzeln in der kräftig gesalzenen Brühe ca. 20 Min. kochen. Währenddessen die Zwiebelscheiben salzen und im Butterschmalz in einer Pfanne schmoren, bis sie goldbraun sind. Zu den Kartoffeln in die Brühe geben.