



Bouillonkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Klassisch zu gekochten Rindfleisch wie Tafelspitz

Zutaten

- 750 g fest kochende Kartoffeln, geschält, in 2 cm großen Würfeln
- 500 ml Rinder Bouillon
- 4 El fein gewürfeltes Gemüse/ Brunoise aus: Sellerie, Möhren, Porrèe
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die geschälten, gewürfelten Kartoffeln noch einmal unter fließendem Wasser abspülen und mit der Rindsbouillon bedecken. Kochen lassen, 3-4 min. vor Ende der Garzeit die Gemüswürfel dazu geben, etwas "bissfest" halten, salzen, pfeffern.

Schritt3

Leicht flüssig mit etwas Bouillon und frischem Schnittlauch servieren.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** kartoffeln, tafelspitz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bouillonkartoffeln/>