

# Brüh-Kartoffeln mit Rindfleisch und Gemüse

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/16/brueh-kartoffeln-mit-rindfleisch-und-gemuese/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/16/brueh-kartoffeln-mit-rindfleisch-und-gemuese/)

Für Brüh-Kartoffeln festkochende Kartoffeln nehmen, sie schälen, in gleich große Stücke schneiden und mit guter Brühe aufsetzen. Auf ganz kleinem Feuer langsam garziehen lassen. Zuvor allerdings erst einmal eine Brühe ansetzen.

## Zutaten für 2 - 4 Personen:

- 500 g Brustkern oder Ochsenwade
- 3 Möhren
- 1 Stück Lauchstange (nur das Weiße)
- ¼ Sellerieknolle
- 3 - 4 Petersilienstengel
- 3 - 4 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- ½ TL Salz
- 5 - 6 möglichst kleine Kartoffeln gleicher Größe
- nach Belieben grobes Meersalz oder fleur de sel
- etwas fein gehackte Petersilie zum Anrichten

## Zubereitung:

Das Fleisch in einen Suppentopf legen, die geschälten Möhren sowie deren Schale, das gewaschene Stück Lauch samt Blätter, das geschälte Sellerieviertel, die Petersilienstiele und die Lorbeerblätter zufügen. Alles mit Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Pfefferkörner und Salz hinzufügen. Wenn alles einmal aufgewallt hat, die Hitze herunterschalten. Sobald sich der Schaum gelegt hat, den Deckel aufsetzen und das Fleisch ca. 2 Stunden leise ziehen lassen.

Ist das Fleisch gar, die geschälten und in gleich große Stücke geschnittenen Kartoffeln dazugeben und in dieser Fleisch-Brühe garen.

Das Fleisch herausheben, in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Kartoffeln daneben häufen, Möhren und Sellerie in Scheiben schneiden und ebenfalls auf die Platte betten. Zum Schluss nach Belieben mit fleur de sel oder grobem Meersalz würzen und mit fein gehackter Petersilie servieren.

Rezept: Martina Meuth und Bernd NeunerDuttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz

Episode: Leckerer zu Karneval