Rezept

Kartoffel-Wurzel-Gemüse mit Apfelessig

Ein Rezept von Kartoffel-Wurzel-Gemüse mit Apfelessig, am 11.11.2026

Zutaten

800 g	festkochende Kartoffeln
3	Möhren
1	Zwiebel
1 Bund	glatte Petersilie
1 l	Gemüsebrühe
1	Knoblauchzehe
50 ml	Apfelessig
1	kleine Steckrübe
2	Petersilienwurzeln
2	Schwarzwurzeln
120 g	Sauerrahmbutter
3	Lorbeerblätter
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen. Steckrübe, Möhren und Petersilienwurzeln waschen, schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Die Schwarzwurzeln bürsten, schälen und schräg in 2 cm große Stücke schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, grob schneiden und beiseitelegen.

2. In einem flachen Topf 60 g Butter schmelzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Kartoffeln abtropfen lassen, mit dem vorbereiteten Gemüse dazugeben und ca. 2-3 Min. dünsten. Dann die Gemüsebrühe angießen, die Lorbeerblätter und die angedrückte, ungeschälte Knoblauchzehe einlegen. Alles aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Das Kartoffel-Wurzel-Gemüse zugedeckt ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann offen und unter Rühren weitere 15 Min. dünsten, bis Wurzeln und Kartoffeln weich sind. Das Gemüse mit einer Schaumkelle herausheben und beiseitestellen. Den Sud sämig einkochen.

4. Das Kartoffel-Wurzel-Gemüse wieder in den Sud geben und nochmals erwärmen. Knoblauch und Lorbeer herausnehmen, die restliche kalte Butter einrühren, Petersilie unterheben und mit Salz, Pfeffer sowie dem Apfelessig abschmecken.