

# Bouillonkartoffeln mit Rindfleisch

## Für 2 Personen

- 300 g Rindfleisch
- 30 g Butter
- 1/2 l Brühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Majoran
- 400 g festkochende Kartoffeln
- 125 g Knollensellerie
- 175 g Möhren
- 1 kleine Petersilienwurzel
- 2 Lauchzwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Das Fleisch waschen und auf mundgerechte Stücke schneiden - je kleiner, umso schneller wird es gar. Die Butter in einem großen Topf erhitzen, die Fleischwürfel darin anbraten. Mit ein wenig Brühe die Einbrenne lösen und dann die restliche Brühe angießen. Lorbeer und Majoran hinzufügen. Auf kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, das Gemüse putzen und alles grob würfeln. Zusammen mit der gehackten Petersilie zum Fleisch geben, kurz aufkochen und dann noch einmal 15 min. auf kleiner Flamme köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Du kannst die etwa 500 g Gemüse auch durch andere Gemüse ersetzen. Gut passt zum Beispiel: Süßkartoffel, Steckrübe, Rote Bete, Pastinake, Kürbis, Lauch, gelbe Rübe oder Fenchel.