

Saure Stücke, Kartoffelgemüse aus Oberfranken

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionelle ländliche Küche, als „suppige“ Beilage, zu gekochtem Fleisch oder Siedwürsten

Zutaten

- 500 g Kartoffeln in Scheiben
- 3 mittelgroße Möhren in Scheiben
- 150 g Knollensellerie in Scheiben
- 150 g Petersilienwurzel in Scheiben
- 1 - 2 Stangen Porrée in Ringen (Nur das Weiße)
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 1 El Mehl
- 1 El weiche Butter
- 3/8 l Gemüsebrühe
- 1 El Kräuternessig
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Das vorbereitete Gemüse in der Gemüsebrühe ansetzen, salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. Alles leise, „bissfest“ 15 - 18 min. köcheln lassen.

Schritt2

Die Butter mit dem Mehl vermengen und zur Bindung in den Ansatz geben. Weitere 2 min. auskochen lassen und mit 1 El Kräuternessig säuerlich abschmecken.

Schritt3

Reichlich, mit Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: Bayerisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/saure-stueckle-kartoffelgemuese-aus-oberfranken/>