

Schlossbergkartoffeln und Rüeblli als Beilage



Beilage für 6 - 8 Personen

Einkaufsliste

1,2 kg Kartoffeln
Rosmarin
Kartoffelgewürz
Olivenöl
Salz

500 g Rüeblli oder Misch-
gemüse
1 Zwiebel
Bouillon
Peterli
Olivenöl

Zubereiten Schlossbergkartoffeln

Kartoffeln schälen und in gleichmässige Schnitze schneiden.
In siedendem Salzwasser (oder im Dampfgarer) 3-4 Minuten blanchieren und unter kaltem Wasser kurz abschrecken.
Gut abtropfen und in grossen Gefrierbeutel füllen.
Grob gehackte Rosmarinnadeln, Gewürz und Olivenöl in den Beutel geben und alles gut vermischen.
Kann so bis zum backen im Sack belassen werden.
Backblech mit Backtrennpapier auslegen, Kartoffeln darauf verteilen und bei 220 Grad ca. 20 - 30 Minuten goldbraun backen.
Nachwürzen nach belieben.

Rüeblli (Gemüse) rüsten und in gewünschte Form schneiden.
(Rund / Julienne / gewellt schräg)
1 Zwiebel fein hacken und in hoher Pfanne mit Olivenöl andämpfen.
Mit 1 dl Bouillon ablöschen und zugedeckt bei leichten Feuer 20 Minuten gar kochen.
Gemüse kann auch im Dampfgarer zubereitet werden
Zum Servieren mit feingeschnittenem Peterli garnieren.