

# Kartoffelgemüse „Bürgerliche Art“

– Bodenständige Gärtnerkost –



Bildquelle: Pixabay

Dieses Rezept (angepasst an heute erhältliche Zutaten und Maßeinheiten) stammt aus einem Kochbuch von 1805 mit dem Titel:

*„Vollständiges und allgemeinnützlichtes Bamberger Kochbuch worin mannichfaltige Speise-Zubereitung vorkommt, immer für 12 Personen, u. zwar für herrschaftl. u. bürgerl. Tische, ferner besonderer Anh. von d. Wichtigsten u. Nützlichsten d. Conditorey, auch verschiedene Tafelzetteln mit e. Wörterbuch über d. Kochkunstausdrücke“*

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in 4-6 Stücke schneiden und in einer großen Schüssel in Wasser legen.

Gemüse putzen und klein schneiden. Zwiebeln, Sellerie, Pastinake und Ingwer in einer großen Bratenpfanne (Reine) in Olivenöl ca. 15 min. dünsten.

Dann mit ca. 1 l warmer Brühe auffüllen und die geschnittenen Kartoffeln zugeben.

Alles ca. 30 min. köcheln lassen, gelegentlich umrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Zum Schluss den geschnittenen Lauch unterziehen und noch einige Minuten mitdünsten.

In tiefen Tellern anrichten, mit etwas Petersilie bestreuen und Parmesankäse frisch darüber reiben.

Die Kombination aus Kartoffel und Ingwer ist ausgesprochen interessant.

– VEGETARISCH –

Zutaten für ca. 4 Personen

Natürlich vom Bamberger Gärtner:

10 Kartoffeln

1 Bamberger Birnenförmige Zwiebel

1/2 Pastinake

1 Stange Lauch

1/4 Knolle Sellerie

Frischer Ingwer

Petersilie

---

Gemüsebrühe

Parmesankäse

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss