

Rote Bete-Gemüse

Für vier Personen:

800 g frische rote Bete
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
Salz
Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe
2 EL Weißweinessig
½ Bd. Petersilie
50 g saure Sahne (10 % Fett)
800 g Kartoffeln

Zubereitung:

1. Rote Bete schälen, halbieren und in Spalten schneiden.
2. Zwiebeln und Knoblauchzehe abziehen. Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden. Knoblauch hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin 3 Minuten glasig dünsten. Dann Knoblauch und Rote Bete zufügen, leicht salzen und pfeffern, wenige Minuten mitbraten und alles mit Gemüsebrühe und Weißweinessig ablöschen. Das Gemüse bei mittlerer Hitze und aufgelegtem Deckel ca. 30 Minuten garen, bis die gewünschte Konsistenz der Rote-Bete-Stücke erreicht ist.
3. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Petersilie abrausen, trocken schütteln und hacken. Anschließend mit Pfeffer, Salz, saurer Sahne und ggf. weiterem Weißweinessig abschmecken und mit gehackter Petersilie garnieren. Kartoffeln abschütten und zusammen mit dem Gemüse servieren.