Kartoffeln oder anderes Gemüse in Rotwein

Zubereitung:

Man schwitzt gehackte Zwiebel und Petersilie in Butter an, gibt gleichgroße und gleichmäßig geschälte Kartoffeln oder anderes Gemüse darauf und füllt halb mit Rotwein, halb mit Wurzelbrühe auf, so daß die Kartoffeln nur knapp baden. Dann kocht man auf, salzt und läßt die Kartoffeln langsam weich werden. Zum Schluß verdickt man die noch vorhandene Brühe mit ein wenig Mehlbutter.