

ONE POT REZEPT: WÜRZIGER KARTOFFELEINTOPF / SAMIRAS FAVORIT



Ein One-Pot-Rezept für kalte Tage: der Kartoffeleintopf ist im Handumdrehen aus einfachen Zutaten zubereitet. Eine besondere Note erhält er durch die Wursteinlage, die aber auch nach Belieben weggelassen werden kann.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

ZUBEREITUNG

Das Gemüse in 1 cm Würfel schneiden und in der Butter 2-3 Minuten anbraten. Mit dem Wasser ablöschen, Gewürze zufügen und 20 Min. abgedeckt köcheln lassen bis das Gemüse weich ist. Ab und zu umrühren. Die Wurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Etwa ¼ des Eintopfes entnehmen und fein pürieren. Danach wieder mit in den Topf geben. Wurst zufügen und weitere 5 Min. köcheln lassen.

Mit Petersilie bestreut servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 2 EL** Butter
- 1** Bund Suppengrün (2 Karotten, 1 Stück Petersilienwurzel, 1 Stück Knollensellerie, ½ Lauch)
- 1 kg** geschälte Kartoffeln (vorw. festkochend)
- 2** Zwiebeln
- 2** Lorbeerblätter
- 2 TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer
- Chili
- 1 l** Wasser
- 500 g** Rinderwurst oder Wienerle
- 1 Pr.** Muskatnuss

ZUM BESTREUEN:

- 1** Petersilie