

FAMILIEN
KOST 

MÖHRENEINTOPF

20 MIN
ZUBEREITUNGSZEIT



50 MIN
GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

- 1 kg Möhren
- 1 kg Kartoffeln
- 200 g [Wiener Würstchen](#)
- 1,6 Liter Gemüsebrühe
- 100 g geräucherte Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel
- 30 g Butterschmalz
- Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und Kartoffeln. Schneide sie in mundgerechte Würfel. Schäle die Zwiebel und Würfle sie klein.
2. Schmelze die Butter in einem großen Topf und brate die Schinkenwürfel und die Zwiebel darin an. Gib die Möhren- und Kartoffelwürfel dazu und gieße die Gemüsebrühe an. Lass den Möhreeneintopf bei geschlossenem Deckel 30 Minuten köcheln.
3. Schmecke den Möhreeneintopf mit Salz und Pfeffer ab und halte den Pürierstab kurz hinein. Der Eintopf sollte nicht komplett püriert werden, sondern am Ende noch Stückchen enthalten.
4. Schneide die Wiener Würstchen in Scheiben und erwärme sie im Eintopf. Serviere ihn mit frischer gehackter Petersilie. Sehr lecker ist auch ein frischgebackenes Bauernbrot dazu.

Nährwerte pro Portion: 489 kcal | KH 52 g | E 18 g | F 21 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem **Shop**.

