Erdäpfel-Wurst-Eintopf

Ein ebenso einfaches wie leckeres Rezept: Der Erdäpfell-Wurst-Eintopf ist für Anfänger geeignet, schmeckt aber auch erfahrenen Suppenköchen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Karotte (groß)
1 Stange	Lauch
800 g	Erdäpfel
1 Bund	Majoran
30 g	Butter
0.5 l	Gemüsebrühe
200 ml	Milch
200 g	Frankfurter
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 TL	Öl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den Erdäpfel-Wurst-Eintopf den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Erdäpfeln und Karotte schälen und klein würfeln. Majoran waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.

2. Butter in einem Topf zerlassen und Lauch, Karotte und Erdäpfeln darin andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Milch auffüllen. Lorbeerblatt hinzufügen. Einmal aufkochen lassen, dann auf kleiner Flamme zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen.

3. Inzwischen Öl in einer Pfanne erhitzen. Frankfurter Würstchen klein schneiden und in heißem

Öl kurz anbraten. Eintopf vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Würstchen dazugeben und sofort servieren.

Tipp

Den Erdäpfel-Wurst-Eintopf anstatt mit Frankfurter Würstchen zur Abwechslung mal mit Mettwurst zubereiten.