Karotteneintopf

Dieser Karotteneintopf mit Erdäpfeln und Wurst ist ein wunderbar herzhaftes und unkompliziertes Eintopf-Rezept. Ein schmackhaftes Gericht für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

800 g	Karotten
700 g	Erdäpfel (festkochende)
4 Stk.	Mettwürste (oder Frankfurter)
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 l	Gemüsebrühe
50 g	Butterschmalz
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 EL	Senf
1 TL	Majoran (getrocknet)
1 EL	Apfelessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Karotteneintopf** die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Erdäpfel gründlich waschen, schälen und in etwa 1 × 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein zerhacken. Die Mettwürste in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

2. Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Anschließend den Senf hinzufügen und kurz mit anrösten. Dadurch entwickelt der Senf ein besonders feines Aroma. Nun die Karotten und Erdäpfel in den Topf geben und alles gut miteinander vermengen, sodass das Gemüse gleichmäßig mit dem

aromatischen Fett überzogen ist. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Lorbeerblätter und Majoran hinzufügen und den Karotteneintopf mit geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

3. Anschließend die **Mettwurst** Scheiben in den Eintopf geben und weitere 5 Minuten mitkochen lassen. Zum Schluss die Lorbeerblätter entfernen und den Eintopf mit Apfelessig, Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Den fertigen Karotteneintopf mit Mettwurst nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie garnieren und heiß servieren.

Tipp

Eine Scheibe frisches Bauernbrot oder knuspriges Baguette passt hervorragend zu diesem herzhaften Karotteneintopf.