

# Omas einfacher Wursteintopf

Der einfache Wursteintopf aus Omas Küche schmeckt der ganzen Familie. Ein beliebtes und günstiges Rezept, eine Hausmannskost für jeden Tag.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

|                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 2 Paare                          | <a href="#">Frankfurter</a> |
| 2 EL                             | Öl                          |
| 1 Stk.                           | <a href="#">Zwiebel</a>     |
| 350 g                            | <a href="#">Karotten</a>    |
| 750 g                            | Kartoffeln                  |
| 2 l                              | Gemüsebrühe                 |
| 200 ml                           | Sauerrahm                   |
| 1 Prise                          | Muskat (frisch gerieben)    |
| <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |                             |

## Zubereitung

1. Für **Omas einfachen Wursteintopf** die Zwiebel schälen und zerkleinern. Die Kartoffeln und Karotten schälen und in Würfel schneiden.
2. Das Öl in einen Kochtopf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Kartoffeln und Karotten hinzugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Das Gemüse sollte gut bedeckt sein, gar kochen.
3. Die Frankfurter in kleine Stücke schneiden und zum Eintopf geben, kurz bei geringer Hitze köcheln lassen. Den Sauerrahm einrühren, mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp