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	Frankfurter
2 EL	Öl
1 Stk.	Zwiebel
350 g	Karotten
750 g	Kartoffeln
2 l	Gemüsebrühe
200 ml	Sauerrahm
1 Prise	Muskat (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer

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