Seelenwärmer-Eintopf

Das Rezept von dem Seelenwärmer-Eintopf stopft garantiert hungrige Mäuler und passt hervorragend in die etwas kühleren Jahreszeiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

2 Stk.	Rote Zwiebeln (mittlere Größe)
75 g	Speck (gewürfelt)
600 g	Kartoffeln
500 g	Karotten
250 g	Brokkoli (+/-)
2 EL	Butter
1 l	Fleischbrühe
300 ml	Schlagobers (15% Fett)
4 Stk.	Frankfurter
2 Stk.	Cabanossi (oder Braunschweiger)
Nach Belieben	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Muskat
Nach Belieben	Petersilie

Zubereitung

1. Für den **Seelenwärmer-Eintopf** die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Den Speck gegebenenfalls auch in Würfel schneiden.

2. Dann die Frankfurter und die Cabanossi in Scheiben schneiden.

3. Nun die Fleischbrühe vorbereiten.

4. Jetzt die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten.

5. Dann den Speck hinzufügen und mitdünsten, bis er eine leicht bräunliche Farbe hat.

6. Nun die Karotten und die Kartoffeln hinzufügen und ebenfalls mitdünsten.

7. Danach das Gemüse mit der Fleischbrühe aufgießen.

8. Alles nun unter gelegentlichem Rühren vorerst ca. 10-15 Minuten köcheln lassen.

9. Derweil die Petersilie klein hacken.

10. Jetzt den Brokkoli hinzufügen und weitere ca. 5-10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse eben bissfest ist.

11. Dann die Wurst zu der Suppe geben und warmziehen lassen.

12. Nun das Schlagobers hinzufügen und die Suppe noch mal aufwärmen, aber nicht Kochen lassen. Den Eintopf mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren den Seelenwärmer nach Belieben mit Petersilie verfeinern.

Tipp

Den Seelenwärmer-Eintopf kann man auch mit anderen Gemüsesorten zubereiten, wie zum Beispiel mit Kohlrabi oder Fisolen.