



Rezept Nr. 4: Gemischter Eintopf

Die Zubereitungszeit beträgt etwa ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

- 8 mittelgroße Kartoffel
- 4 mittlere Karotten
- 2 kleine Stange Lauch
- 700 ml Gemüsebrühe
- 300 g geräucherten Bauchspeck
- 1 Gemüsezwiebel
- 4 Bockwürste
- Salz, frischer Pfeffer
- Je 1 EL Petersilie und Schnittlauch (gefriergetrocknet)



Foto: Silke Bogorinski 2013

Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Karotten schälen und in Würfel schneiden, den Lauch putzen und in Ringe schneiden, den Speck in dünne Streifen, die Zwiebel schälen und grob würfeln.

Die Brühe erhitzen und die Kartoffeln, die Karotten und den Lauch darin für zwanzig Minuten köcheln lassen.

Den Speck auslassen und die Zwiebel im Fett andünsten. Die Bockwurst in Scheiben schneiden und kurz mitbraten.

Alles zusammen zum Eintopf geben und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie und das Schnittlauch zum Eintopf geben.

Beilagen Empfehlung: Frisches Baguette