

Rezept

Bunter Kartoffeleintopf mit Leberwurstklösschen

Ein Rezept von Bunter Kartoffeleintopf mit Leberwurstklösschen, am 19.04.2024

Zutaten

800 g gemischte verschiedenfarbige Kartoffeln (z. B. violette Kartoffeln, Süßkartoffeln, La Ratte)	750 ml kräftige Rinderbrühe
150 g feine Leberwurst	1-2 Stängel Majoran
Salz	75 g Semmelbrösel
1 Prise Cayennepfeffer	2 Frühlingszwiebeln

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Brühe aufkochen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze in ca. 25 Min. weich garen.

2. Inzwischen den Majoran abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Mit Leberwurst und Semmelbröseln verkneten. Aus der Masse 12 kleine Klößchen formen und in siedendem Salzwasser in ca. 5 Min. garen.

3. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in dünne Ringe schneiden. Den Eintopf mit Salz und Cayennepfeffer würzen und in tiefe Teller geben. Die Klößchen herausheben und je 3 Stück auf dem Eintopf verteilen. Mit den Frühlingszwiebeln bestreut servieren.