

Rezept

# Bunter Kartoffeleintopf mit Leberwurstklösschen

Ein Rezept von Bunter Kartoffeleintopf mit Leberwurstklösschen, am 12.06.2026

## Zutaten

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