

Rezept

Kartoffel-Lauch-Eintopf mit Wiener Würstchen

Ein Rezept von Kartoffel-Lauch-Eintopf mit Wiener Würstchen, am 28.06.2026

Zutaten

500 g kleine festkochende Kartoffeln	600 ml kräftige Rinderbrühe
1 Stange Lauch	5 Wiener Würstchen
Salz	Pfeffer
2 Stängel Majoran (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und halbieren. Die Brühe aufkochen und die Kartoffeln darin in ca. 15 Min. garen. Inzwischen den Lauch putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Die Würstchen ebenfalls schräg in Stücke schneiden.

2. Den Lauch und die Würstchenscheiben zu den Kartoffeln geben und ca. 5 Min. mitgaren. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben den Majoran abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Den Eintopf mit Majoranblättchen bestreut servieren.