

## Rezept

# Kartoffeltopf mit Möhren und Kohlrabi

Ein Rezept von Kartoffeltopf mit Möhren und Kohlrabi, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>700 g</b> festkochende Kartoffeln	<b>1</b> großer Kohlrabi
<b>400 g</b> Möhren	<b>1</b> Zwiebel oder 2 Schalotten
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2 EL</b> Butter
<b>300 ml</b> Gemüse- oder Fleischbrühe	<b>400 g</b> rohe Bratwürstchen
<b>100 g</b> Crème fraîche	Salz
<b>1/2 TL</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1/4</b> Bund Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln, den Kohlrabi und die Möhren schälen, die Kartoffeln danach noch waschen. Alles in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel oder Schalotten und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.
2. Butter in einem großen Topf zerlassen und alle vorbereiteten Zutaten darin bei mittlerer Hitze unter Rühren andünsten. Die Brühe angießen und erhitzen. Den Deckel auflegen, die Kartoffeln und das Gemüse in etwa 15 Minuten bei geringer Hitze weich, aber nicht zu weich garen.
3. Inzwischen die Bratwürstchen in gut 1 cm lange Stücke schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten braten, bis sie leicht braun sind. Ab und zu umrühren.
4. Die Wurststücke mit der Crème fraîche unter den Kartoffeltopf rühren, mit Salz und Paprika abschmecken und noch kurz zugedeckt ziehen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. In einem Schälchen mit auf den Tisch stellen, sodass sich jeder davon über den Eintopf streuen kann.