

Rezept

Klassischer Kartoffeleintopf

Ein Rezept von Klassischer Kartoffeleintopf, am 09.05.2024

Zutaten

1 Bund Schnittlauch	1 EL mittelscharfer Senf
4 EL weiche Butter	Salz
Pfeffer	2 Bund Suppengemüse
1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln	2 EL Öl
½ TL Kümmelsamen	1,5 l Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt	frisch geriebene Muskatnuss
4 Paar feine Brühwürstchen (z. B. Frankfurter)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

Zubereitung

1. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Mit dem Senf und der Butter verrühren, leicht salzen, pfeffern und kühl stellen.
2. Suppengemüse putzen und waschen bzw. schälen. Das Wurzelgemüse in ca. 1 cm große Würfel schneiden, den Lauch in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
3. Öl in einem Suppentopf erhitzen. Suppengemüse und Kümmel darin bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. andünsten. Brühe, Lorbeerblatt und die Kartoffeln dazugeben und diese in ca. 15 Min. fast weich kochen. Das Lorbeerblatt entfernen, die Hälfte der Suppe abnehmen und mit einem Stampfer grob zerkleinern. Die Masse zurück in den Topf geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Die Suppe aufkochen und vom Herd nehmen, die Würstchen hineingeben und zugedeckt ca. 5 Min. ziehen lassen. Den Kartoffeleintopf mit den Würstchen in tiefe Teller verteilen und jeweils 1 EL Senfbutter daraufgeben.