

Möhreneintopf mit Würstchen

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 kg Möhren
- 1 kg Kartoffeln (am besten mehligkochend)
- 6 [Wiener Würstchen](#)
- 3 EL [Gemüsebrühpulver](#)
- 100 g geräucherte Schinkenwürfel
- 1 Zwiebel (kleine)
- 3 EL Butter
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

So wird der Möhreeneintopf zubereitet

1. Als erstes schälst du deine Möhren und Kartoffeln und schneidest sie in mundgerechte Stücke.
2. Dann schälst und schneidest du die Zwiebel in kleine Würfel. Nimm dir einen großen Topf, gib die Butter hinein und bringe sie bei mittlerer Hitze zum Schmelzen. Brate dann die Schinkenwürfel und die Zwiebel darin glasig an.
3. Nun gibst du die Möhren- und Kartoffelwürfel dazu und füllst den Topf mit soviel Wasser auf, dass alles gut bedeckt ist. Gib nun auch die Gemüsepaste oder die Brühwürfel hinzu und lass deinen Eintopf bei geschlossenem Deckel leicht für 30 Minuten köcheln.
4. Schmecke den Eintopf dann mit Salz und Muskat ab und halte den Pürierstab kurz hinein - die Suppe soll nicht komplett püriert werden, sondern am Ende noch Stückchen enthalten.
5. Zum Schluss schneidest du noch deine Wiener Würstchen in Scheiben und erwärmst sie in der Suppe. Serviere sie dann mit frischer gehackter Petersilie. Sehr lecker ist auch ein frischgebackenes Bauernbrot dazu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

