

Möhreneintopf

Zutaten

- Möhren
- Kartoffeln
- Wiener oder Kassler
- Speck, Zwiebeln, Griebenschmalz, Öl
- Salz, Pfeffer, Majoran, Knoblauch, Muskatnuss
- Petersilie, Maggikraut

Zubereitung

- Wiener / Kassler in Würfel schneiden, mit Öl, Schmalz und Speck kurz anbraten, dann heraus nehmen und warm halten
- im verbliebenen Bratfett Zwiebeln und Knoblauch dünsten
- Gemüsefond bzw. Brühe u. Wasser hinzugeben
- Möhren und Kartoffeln hinzufügen, ca. 10 Minuten köcheln lassen
- Wiener / Kassler hinzugeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen
- Gewürze nach Geschmack hinzufügen
- 1 Kartoffel dazu reiben



