

Möhreneintopf auf Hausfrauenart



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Möhren
600 g Kartoffeln, festkochend
150 g Zwiebeln
30 g Butterschmalz
1 l Gemüsebrühe
1 TL Majoran, getrocknet
3 Lorbeerblätter
100 ml Sahne
4 Mettwurstchen, optional
Salz, Schwarzer Pfeffer, Muskat
gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Möhren schälen und in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein würfeln.

Butterschmalz in einem großen Topf schmelzen und die Zwiebeln hineingeben. Leicht salzen und anschwitzen, ohne dass sie Farbe annehmen.

Die Möhren dazu geben und gute 3 Minuten mit anschwitzen.

Anschließend Kartoffeln dazu geben und Gemüsebrühe angießen.

Majoran und Lorbeerblätter dazu geben und mit Deckel 20 Minuten kochen.

Nach Ende der Kochzeit Möhre und Kartoffel probieren, ob sie gar sind, sonst noch kurz weiterkochen.

Die Sahne sowie optional die Mettwurstchen in Scheiben dazugeben. 5 Minuten ziehen lassen und den Eintopf nicht mehr kochen.

Den Möhreneintopf abschmecken und eventuell mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie darüber geben.

