

Möhrendurcheinander

Zutaten für Möhre Eintopf mit Kartoffeln und Mettwurst für etwa 4 bis 5 Personen

1,5 kg- 2 kg Möhren

1,5 kg – 2 kg Kartoffeln

100g durchwachsenen Speck (ggf. schon gewürfelt)

1 Zwiebeln

1 Apfel

250 ml - 400 ml warme Gemüsebrühe

Pro Person eine Mettwurst

Salz, Pfeffer, Muskat

Senf

Evtl. Maggi und zum bestreuen etwas Petersilie

Zubereitung

Speck würfeln und ausbraten. Zwiebeln ebenfalls würfeln und kurz mitanbraten.

Die geschälten und in Würfel geschnittenen Möhren zugeben und ebenso kurz mit anbraten.

Geschälte Kartoffeln und Apfel in Würfel schneiden und dazugeben.

Die Zutaten mit der Gemüsebrühe aufgießen. Zunächst nur einen Teil der Brühe je nach gewünschter Konsistenz.

Das Möhrendurcheinander mit Pfeffer, Muskat und ein wenig Senf würzen. Das Gericht abschmecken und bei Bedarf evtl. noch wenig Salz dazugeben. Durch die Gemüsebrühe und die Mettwürste ist ein Nachsalzen nur bedingt nötig.

Die Mettwürste werden auf den Eintopf oben aufgelegt. Bei geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze das Möhrendurcheinander etwa 40-60 Minuten köcheln lassen.

Zwischendurch die Konsistenz prüfen, ob noch Brühe hinzugegeben werden muss, oder ob die Eintopfdicke dem eigenen Geschmack entspricht. Wer möchte, kann das Möhrendurcheinander, noch mit einem Kartoffelstampfer etwas stampfen.

Das Gericht in einem tiefen Teller servieren.

Guten Appetit!