

Gemüse Eintopf

[Eintöpfe](#)



- 600 g Kartoffeln
- 200 g Speck, durchgewachsen
- 2 Möhren
- 100 g Sellerie
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Öl
- 2 Stangen Porree
- 6 Mettenden
- 1 l Wasser mit 2 TL [Feines Süppchen](#) (oder Gemüsebrühe)
- 2 – 3 Stiele Majoran, frisch
- 75 g Crème fraiche
- 100 g Sahne
- 2 TL [Garten Glück](#) (oder Petersilie)
- Muskatnuss
- [Pfeffer Salz Mix](#)

Kartoffeln in grobe, Speck, Möhren und Sellerie in Würfel schneiden.

Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

2 EL Öl in die [Emailierte gusseiserne Pfanne mit Deckel](#) geben und erhitzen und den Speck darin anbraten.

Die Zwiebeln dazugeben und glasig andünsten.

Den Porree putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Mettenden in Scheiben schneiden.

Das Gemüse und die Kartoffeln dazugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren dünsten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Majoran dazugeben und mit [Pfeffer Salz Mix](#) und Muskatnuss würzen.

Den Deckel auflegen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortheradtke@web.de

Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef

Shop PamperedChef: <https://www.pamperedchef.eu/pws/radtke/tabs/home>

Shop Edelschmaus: <https://dradtke.edelschmaus.com/>

In der Zwischenzeit die Mettenden in der [Edelstahl-Antihaft-Pfanne](#) von allen Seiten kross anbraten.

Nach Garzeit des Eintopfes, Crème fraiche und Sahne einrühren.

Die Mettenden dazugeben und unterrühren.

Wenn nötig mit [Pfeffer Salz Mix](#) und Muskat nachwürzen.

Den fertigen Eintopf mit gehackter [Garten Glück](#) bestreuen.