

Herbstzauber Eintopf

Eintöpfe



- 2 El. Öl
- 200g durchwachsener Speck in kleine Würfel
- 2 Zwiebeln
- 600g Kartoffeln in grobe Würfel
- 3 Möhren mit dem kleinen Küchenhobel in 3 mm Stücke hobeln
- 150g Sellerie
- 200g frischer Brokkoli in Stücke
- 2 Stangen Porree in feine Ringe
- 1 L Gemüsebrühe (ich nehme gerne die von Gefro)
- 2 EL. Majoran
- 2 El. Petersilie
- Muskatnuszugewürz
- 6 Mettenden
- 120g Sahne

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef
Shop: <https://radtke.shop-pamperedchef.de/willkommen>
website: <https://dorthes-rezepte.de>

- 100g Creme Fraiche

2 El. Öl in dem [Komfort-Universaltopf](#) erhitzen. Speckwürfel und in Würfel geschnittene Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten.

Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Brokoli und Porree hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze dünsten.

Gemüsebrühe anrühren und damit die Kartoffeln und Gemüse ablöschen.

Majoran, Petersilie und Muskatnuskewürz hinzufügen, abschmecken und alles zudeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit:

Mettenden in kleine Scheiben schneiden und in einer Pfanne von jeder Seite kross braten und beiseite stellen.

Nach Ende der Garzeit:

Sahne und Creme Fraiche hinzufügen und leicht verrühren, jetzt die gebratenen Mettenden hinzufügen.

Abschmecken und mit Salz, Pfeffer notfalls noch einmal nachwürzen.

Wer mag, kann auch kleine Hack- oder Mehlklöße dazugeben.