Wirsingeintopf, Muensterlaender

fuer 4 Personen

Zutaten

1	Pfeffer, weiÃŸ
1	Salz
1 l	Bruehe, Fleisch
1 Stange/n	Nelken
1 Stange/n	Porree
1 Stueck/e	Petersilienwurzel
3 Stueck/e	Moehren
3 Stueck/e	Wacholderbeeren
500 g	Kartoffeln
8 Stueck/e	Mettwurst
800 g	Wirsing

GemÃ¼se und Kartoffeln putzen; Porree und MÃ¶hren in feine Scheiben, Kartoffeln und Petersilienwurzel in kleine WÃ¼rfel schneiden. Wirsing achteln, den Strunk entfernen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden.
MettwÃ¼rsten in Scheiben schneiden und in einem groÃŸen Topf sanft anbraten und auslassen (in ein wenig Butter). Dann das GemÃ¼se zugeben und kurz durchschwitzen. Die GewÃ¼rze (Pfeffer aus der MÃ¼hle!) und die BrÃ¼he zugeben und das Ganze bei geschlossenem Deckel 20 Minuten kochen lassen,.