



Moehreneintopf

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 El Butter
- 1 Stueck/e Muskatnuss
- 1 Stueck/e Pfeffer
- 1 Stueck/e Salz
- 1 Stueck/e Zucker
- 1 Stueck/e Zwiebeln, weiss
 - 1 Tl Oel, Sonnenblumen
- 2 El Sahne, suess
- 3 Zweig/e Petersilie, krause
- 6 Stueck/e Mettwurst
 - 600 g Kartoffeln
 - 600 g Moehren
 - 600 ml Bruehe, Gemuese

Moehren schaelen, in Scheiben schneiden

Kartoffeln schaelen, in Wuerfel schneiden

Zwiebeln schaelen, fein wuerfeln

Butter in Topf auslassen, Zwiebeln glasig anschwitzen, Moehren dazu, auch anschwitzen, mit Salz und Zucker wuerzen, leicht karamelisieren, Kartoffeln dazu, anschwitzen, mit Bruehe abloeschen, bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel 25 Minuten koecheln

Mettwurst in Scheiben schneiden, in Oel anbraten, zum Ende der Kochzeit in den Topf, mit Pfeffer, Muskat und Sahne abschmecken