Pastinaken Eintopf

Zutaten:
500 gr. Pastinaken
250 gr. Karotten
250 gr. Sellerie
2 Kg. Kartoffeln
6 St. Mettwürste geräuchert
gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:
Mettwurst mit der Gabel einstechen und im Topf vorsichtig mit etwas Zucker anbraten.
Im Ansatz nun das in groben Würfel geschnittenen Wurzelgemüse und Kartoffeln zu geben und andünsten. Mit Wasser auffüllen, Würste zugeben, Mit Salz, Pfeffer abschmecken und gar kochen.
Würste heraus nehmen und zerstampfen, nicht pürieren.
Mit den Würsten und gehackter Petersilie servieren.

Info: ... auch gut in einem Dutch Oven zu kochen.
Es können auch auch geschmorte Rote-Zwiebeln und Streifen vom Lauch mit unter dem Stampf gehoben werden. Ein El. Creme fraiche oben auf, gibt dem Gericht eine feine Note.

Pastinaken
Eintopf
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/hauptgang:pastinaken-eintopf?rev=1599903314

Last update: **25.03.2022 18:16**