

KARTOFFEL-WURST-EINTOPF



Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 400 g Krakauer
- 1 Zwiebel
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 1 Rote Paprika
- Paprika, edelsüß
- 1 Prise Zucker
- Salz & Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

Die Haut der Krakauer abziehen und in Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln.

Öl im großen Topf erhitzen. Krakauer darin anbraten und die Zwiebelwürfel kurz mitdünsten. Mit 1/2–1 TL Paprikapulver bestäuben. Die Kartoffeln zugeben und die Brühe angießen. Alles 30 Minuten köcheln lassen. Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker zum abschmecken hinzugeben. Wenn die Kartoffeln weich sind, etwas Brühe (ca. 1 Tasse voll) abschöpfen, ein paar Kartoffelstückchen hinzugeben und in einem Messbecher mit einem Pürrierstab mixen. Die Flüssigkeit wieder zurück in den Topf geben und verrühren.

Deine Einkaufsliste
zum scannen auf dein
Handy:

