

Möhreneintopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Möhren, 500 gr Kartoffeln, 0,5 Ring Fleischwurst, 4 Zwiebeln, 1 Becher Schlagsahne, 1 kleine Dose Tomatenmark, 750 ml Brühe, Mehl, Pflanzenfett, Fondor, Petersilie, Salz.

Die Zubereitung:

- Möhren und Kartoffeln in Scheiben schneiden und in Salzwasser garen
- Zwiebeln und den halben Ring Fleischwurst würfeln; in etwas Pflanzenfett anbraten; mit Mehl bestäuben und mit Tomatenmark und Sahne ablöschen
- Brühe aufgießen
- Möhren- und Kartoffelscheiben zugeben
- mit Fondor abschmecken
- Suppe gut durchziehen lassen (kann auch gut schon am Vortag zubereitet werden)
- vor dem Servieren nach Belieben Petersilie beifügen