

Gemüseeintopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Bund Suppengrün, 2 Zwiebel, 500 gr Kartoffel, 300 gr Bauchspeck, 5 Prisen Salz, 5 Prisen Pfeffer, 1 Wasser, Bund Petersilie.

Die Vorbereitungen:

Das Gemüse und Fleisch waschen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Die Zwiebel mit dem Fleisch im Topf mit etwas Butter / Schmalz anbraten. Sobald das Fleisch durchgebraten ist den Topf vom Herd nehmen.

Nun das Gemüse aufschichten beginnend mit den Kartoffeln. Nach jeder Gemüseschicht salzen und pfeffern. Zum Schluß den Porree. Nun ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach einmal umrühren mit Petersilie nachwürzen und

Guten Appetit !!! Bei Bedarf kann das Fleisch ausgetauscht oder weggelassen werden.