



Bunter Möhreeneintopf

mit Original Nürnberger Rostbratwürste - aus dem Thermomix

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

1 Bund Petersilie

2 rote Zwiebeln, geviertelt

30 g Butter

250 g Möhren gelb, in Stücken (1 cm)

250 g Möhren orange, in Stücken (1 cm)

250 g Möhren violett, in Stücken (1 cm)

250 g Kartoffeln, in Stücken (1 cm)

550 g Wasser

1 TL Gemüsebrühe

2 Prisen Muskatnuss gerieben

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

1 TL Majoran

1 TL Thymian

1 Lorbeerblatt

Öl zum Anbraten

So wird's gemacht:

1. Petersilie in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

2. Zwiebeln mit in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Butter zugeben und 3 Min./ 120 °C (TM31: Varoma®) / Stufe 2 dünsten.

3. Möhren, Kartoffeln, Wasser, Gemüsebrühe, Muskatnuss, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und ein Lorbeerblatt zugeben und 18 Min./ 100 °C / Linkslauf / Sanfrührstufe garen.

4. Währenddessen die Nürnberger Rostbratwürste in einer Pfanne mit Öl goldbraun anbraten.

5. Nach Garzeitende das Lorbeerblatt entfernen, abschmecken und mit den gebratenen Nürnbergern servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben