



Käse-Lauch-Eintopf

mit Original Nürnberger Rostbratwürste

Zutaten für 4 Personen:

1 Packung (300 g) WOLF Original Nürnberger Rostbratwürste

2 Stangen Lauch

500 g Kartoffeln (festkochend)

3–4 EL Senf mittelscharf

1 TL Zucker

1 EL Majoran

Salz & Pfeffer

600 ml Gemüsebrühe

250 ml Sahne

125 g Schmelzkäse

Butterschmalz zum Anbraten

So wird's gemacht:

1. Nürnberger Rostbratwürste in Scheiben und Lauch in Ringe schneiden.

2. Anschließend die Bratwurstscheiben in einem Topf mit Butterschmalz goldbraun anbraten. Lauch dazugeben und kurz mitschmoren.

3. Kartoffeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Mit Senf, Zucker, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen, alles gut verrühren und zum Köcheln bringen.

4. Bei mittlerer Hitze etwa 20–25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Gelegentlich umrühren.

5. Zum Schluss Schmelzkäse unterrühren und kurz aufkochen lassen. Mit Schnittlauch verfeinern und servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!

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

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben