



Bratwurst-Lauch-Eintopf

Zutaten für 4 Personen:

3 Stangen Lauch
1 Zwiebel
1 rote Paprika
2 Paar Bratwürste
800 g Kartoffeln, festkochend
200 g Sahne-Schmelzkäse
100 g Sahne (altern. Schmand oder Milch)
2 EL Öl
2 EL Mehl
1 Liter Fleischbrühe
Pfeffer / Salz
ca. 2 TL. Paprikapulver edelsüß
ca. 1 knapper TL Paprikapulver rosenscharf

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und im Topf mit Wasser bedeckt ca. 25 Minuten garen. Bratwürste aus dem Darm pellen und im Topf mit 1 EL Öl kross und krümelig anbraten, herausnehmen. Lauch gut putzen, den hellen Teil in Ringe schneiden. Zwiebeln in feine Würfel, Paprika in grobe Würfel schneiden. Das Gemüse im Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, Brühe zugießen und aufkochen lassen. Bratwürste mit Schmelzkäse + Sahne zugeben und mit den Gewürzen deftig abschmecken. Kartoffeln abgießen und zum Eintopf reichen.

Tipp:

Serviere dazu ein rustikales Baguette oder Brot.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de