Rezept

Hokkaido-Kartoffel Topf

Zutaten für 4 Personen
Arbeitszeit: ca. 35 min

- 1 Hokkaido
- 600 g Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3-4 Möhren
- Majoran
- Salz und Pfeffer
- 100 g Knollensellerie
- 1L Gemüsebrühe
- 1EL Butter

Die Zwiebel putzen und fein hacken. Etwas Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebel darin anschmoren. Den Knoblauch zugeben (hacken oder pressen). Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden mit in den Topf geben und anbraten. Die Möhren putzen und fein würfeln, den Sellerie putzen und ebenfalls würfeln. Den Kürbis entkernen und in schöne Stücke teilen mit in den Topf geben und alles kurz schmoren lassen, die Brühe zugeben und den Porree putzen in feine Scheiben schneiden und mit zugeben. Nach Belieben würzen und abschmecken. Alles zusammen für ca. 20 Minuten garen lassen. Abschließend noch etwas Petersilie fein gehackt einstreuen. Je nach Vorliebe kann man hier alles grob pürieren und wer mag kann auch hier gern noch ein paar Wiener Würstchen dazugeben.

Guten Appetit!

KW47_Hokkaido-Kartoffel_Eintopf.pdf