Hutspot met Rookworst (Eintopf mit Rauchwurst)

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: <u>22.01.2020</u>

Creation: Markus Gautschi

Quelle:

Zutaten (4 Personen):

800 g mehlige Kartoffeln 1 kg Winter-Karotten 400 g mittelgrosse Zwiebeln 75 g Butter 1,5 I Wasser 1 dl Milch ½ Teelöffel Muskatnuss 600 g Rauchwurst Grober Senf

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in gleich grosse Stücke schneiden. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Karotten schälen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Die Karotten dazugeben und 2 Minuten dünsten.

Die Kartoffeln, das Wasser und eine Prise Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. 20 Minuten kochen lassen bis das Gemüse und die Kartoffeln gar sind. Abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Rauchwurst gemäss den Anweisungen auf der Verpackung erhitzen. Die Milch bei schwacher Hitze erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Kartoffeln und Karotten zerdrücken. Milch und den Rest der Butter und Muskatnuss hinzuführen und gut umrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Zur Rauchwurst groben Senf servieren.

1/1