



KARTOFFELEINTOPF

Garzeit: ca. 30 min

Zubehör: 5,7 emaillierter gusseiserner Topf

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (vorw. festkochend)
1 große Stange Lauch
3 Karotten
1 große Zwiebel
3 EL Omas Butteröl*
1 l Wasser
2 geh. EL Feines Süppchen*
200 g Sahne-Schmelzkäse
1 TL Pfeffer Salz Mix*
4 Geflügel-Wienerli

*von Edelschmaus

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Lauch putzen und in dünne Ringe schneiden.
Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Zwiebel schälen und fein hacken.

3 EL Omas Butteröl im 5,7 l emaillierten gusseisernen Topf erhitzen und Gemüse ca. 5 min andünsten.
Mit Wasser ablöschen, dann 2 geh. EL Feines Süppchen einrühren.
Zum Kochen bringen und mit geschlossenem Deckel dann ca. 10 min bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Schmelzkäse und Pfeffer Salz Mix zufügen, aufkochen und bei mittlerer Hitze weitere ca. 5-6 min ohne Deckel köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Wienerli stückeln und kurz im Eintopf erhitzen.

