

Flotter Kartoffel-Kürbiseintopf mit Bratwurst

Zutaten

400g Kartoffeln
1 Kürbis
1-2 Zwiebeln
2 Möhren
1 Porree
100g Knollensellerie
5 Bratwürste
4 EL Öl
1 L Gemüsebrühe
1/2 Bund frische Petersilie
Salz Pfeffer und Chili

Zubereitung

Möhren, Sellerie, Zwiebel und Porree putzen und klein schneiden. Alles zusammen mit 2 EL Öl in einem großen Topf kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Geschälte und klein gewürfelte Kartoffeln dazugeben und ca. 15 Min. mitkochen. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Kürbis zum Eintopf dazugeben und weitere 10 Min. kochen lassen. Falls die Flüssigkeit nicht ausreicht mit Wasser auffüllen. Währenddessen die Bratwürste in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit dem restlichen Öl scharf anbraten. Zusammen mit dem Bratsud in den Eintopf geben und umrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Auf Tellern servieren und kurz vorher mit Petersilie bestreuen.

Tipp: Wer mag kann zusätzlich zum Kürbis ein Glas abgetropfter Kichererbsen dazugeben. Das macht den Eintopf noch pfiffiger.