

Möhreneintopf mit Mettenden

Zutaten:

600 g	Möhren
600 g	Kartoffeln
4	Mettwürstchen oder mettenden
1	Zwiebel
0,2 l	Gemüsebrühe
2 EL	Sahne
1 EL	Petersilie gehackt
1 EL	Zucker
	Pfeffer
	Muskat
etwas	Butter

Experimentiervorschrift:

Die Zwiebel fein hacken. Die Möhren putzen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel mit etwas Butter im Topf glasig anschwitzen. Die Möhren zu den Zwiebeln geben und ebenfalls anschwitzen. Anschließend den Zucker hinzugeben und die Möhren karamellisieren. Die Kartoffeln hinzugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Die Brühe hinzufügen und bei kleiner Flamme 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Mettenden in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten (darauf verzichte ich gewöhnlich). Die Mettenden zum Ende der Kochzeit in den Topf mit den Möhren geben. Mit Pfeffer, etwas Muskat, Sahne und der Petersilie abschmecken.