

# Kartoffeleintopf

mit Ursprung Puten Wiener

Gern gegessen in:



Universitäten




Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM00227

## Zutaten für 10 Personen

|   | Zutat                    | Art.-Nr. | Menge       |
|---|--------------------------|----------|-------------|
|  | Puten Bockwurst          | 638128   | 10 Stück    |
|   | Rapsöl                   | 690935   | 30 ml       |
|   | Bauchspeck gewürfelt     | 430012   | 250 g       |
|   | Karoffelwürfel v. Festk. | 459921   | 1.500 g     |
|   | Trinkwasser              |          | 3,5 L       |
|   | Rinderboullion           | 104821   | 100 g       |
|   | Karotten (frisch)        | 355902   | 150 g       |
|   | Sellerie (TK)            | 43540    | 150 g       |
|   | Lauch (frisch)           | 836432   | 150 g       |
|   | Salz                     | 78863    | Nach Bedarf |
|   | Pfeffer                  | 836432   | Nach Bedarf |
|   | Muskat                   | 817523   | Nach Bedarf |

## Zubereitung:

### 1.Schritt:

Speck in Öl anbraten.

Das Gemüse und die Kartoffeln hinzufügen kurz mit anschwitzen dann mit Wasser und /oder Gemüsebrühe auffüllen.

Köcheln lassen bis das Gemüse und Kartoffeln weich sind.

Der Eintopf sollte durch die ausgekochte Stärke der Kartoffeln eine gute Konsistenz erlangt haben.

ggf. nochmals mit Stärke abbinden.

### 2.Schritt:

Wiener Würstchen im heißen Wasser erwärmen und separat dazu reichen.

Vor dem Servieren die Petersilie in den Eintopf verrühren.

\* Nur national verfügbare Artikel.