

Gemüse Eintopf

Zutaten für 6 Portionen

- 500 g Kartoffeln (geschält)
- 1 Zwiebel
- 350 g Möhren
- 2 Kohlrabi (ca. 700 g)
- 200 g Brokkoli
- 2 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer



nach Belieben:

- 200 g [Wiener Würstchen](#)

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Schäle das Gemüse und die Kartoffeln und schneide sie ebenfalls in kleine Würfel.
3. Erhitze die Butter in einem großen Topf und dünste die Zwiebelwürfel darin an. Wer mag, der gibt Schinkenwürfel dazu. Füge dann das gewürfelte Gemüse und die Kartoffeln hinzu und röste sie kurz.
4. Gieße die Gemüsebrühe an und lasse den Eintopf für 15 Minuten köcheln.
5. Schmecke ihn dann mit Salz und Pfeffer ab. Püriere ihn leicht an oder füge etwas Sahne oder Frischkäse hinzu. Möchtest du den Gemüse Eintopf mit einer Fleischeinlage servieren, so gib nun die Würstchenscheiben oder Hackbällchen zu und lasse sie im Eintopf gar ziehen.
6. Serviere ihn mit gehackter Petersilie. Bei Oma gab es früher immer noch eine Scheibe gutes Bauernbrot dazu.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

