

## Möhreneintopf mit Würstchen



*kleinkindtauglich*

### **Möhren-Eintopf mit Kartoffeln und Wiener Würstchen - einfaches, schnelles und gesundes Rezept für die Familie mit Kindern**

Ein Möhreneintopf mit Würstchen ist ein klassisches Familienrezept, das (kleine) Kinder lieben. Die gesunde Suppe wärmt von innen und schmeckt besonders gut in Herbst und Winter.

Der herzhafte Möhreneintopf ist relativ einfach zubereitet und kann gut vorbereitet und mehrmals erwärmt werden. Außerdem eignet er sich sehr gut zum Einfrieren. Dafür empfehle ich dir diese [Gefrierdosen\\*](#).

#### **• Zutaten für einen großen Topf**

- 1 kg Möhren
- 1 kg Kartoffeln (am besten mehligkochend)
- 6 Wiener Würstchen
- 3 EL [Gemüsepaste](#) oder 2 Brühwürfel
- 100 g Schinkenwürfel
- 1 kleine Zwiebel
- Salz und Muskat
- 3 EL Butter

### **So wird der Möhreneintopf zubereitet**

1. Als erstes schälst du deine Möhren und Kartoffeln und schneidest sie in mundgerechte Stücke.
2. Dann schälst und schneidest du die Zwiebel in kleine Würfel. Nimm dir einen großen Topf, gib die Butter hinein und bringe sie bei mittlerer Hitze zum Schmelzen. Brate dann

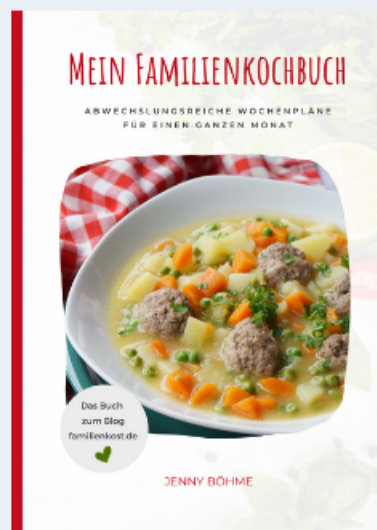
die Schinkenwürfel und die Zwiebel darin glasig an.

3. Nun gibst du die Möhren- und Kartoffelwürfel dazu und füllst den Topf mit soviel Wasser auf, dass alles gut bedeckt ist. Gib nun auch die Gemüsepaste oder die Brühwürfel hinzu und lass deinen Eintopf bei geschlossenem Deckel leicht für 30 Minuten köcheln.
4. Schmecke den Eintopf dann mit Salz und Muskat ab und halte den Pürierstab kurz hinein – die Suppe soll nicht komplett püriert werden, sondern am Ende noch Stückchen enthalten.
5. Zum Schluss schneidest du noch deine Wiener Würstchen in Scheiben und erwärmst sie in der Suppe. Serviere sie dann mit frischer gehackter Petersilie. Sehr lecker ist auch ein frischgebackenes Bauernbrot dazu.

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

## Variationsmöglichkeiten:

- Statt mit Wiener Würstchen kannst du den Eintopf auch mit Bratwurstbällchen (kleine Bällchen, die aus Bratwurstbrät geformt werden) servieren.
- Ebenso kannst du die Wiener Würstchenscheiben durch kräftige Debreciner, Mettenden oder Kabanossi-Scheiben ersetzen.
- Erwachsene mögen den Möhreeneintopf gern kräftig gewürzt mit Pfeffer.



- 
- Rühre vor dem Pürieren 100 ml Sahne unter – das gibt dem Eintopf einen cremigen Geschmack