

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Möhreneintopf

Zutaten: 3 Zwiebeln, 750 g Möhren, 1 kg Kartoffeln, 800 ml Gemüsebrühe, 250 g Rindergeschmortes, 4 EL Senf, 4 EL Saure Sahne, Salz, Pfeffer, Zucker und Petersilie

Zubereitung: Die gehackten Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen. Möhren zugeben, etwas mit schmoren und mit 400 ml Brühe aufgießen. 5 Minuten köcheln lassen. Die gewürfelten Kartoffeln dazugeben, mit der restlichen Brühe aufgießen und weitere 15 Minuten garen. In dieser Zeit das Geschmortes in einer Pfanne durchbraten, gut würzen. Zum Ende der Garzeit das Geschmortes zusammen mit dem Senf und der Sauren Sahne unter die Möhren-Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker abschmecken. Nach Geschmack gehackte Petersilie drüberstreuen oder unterrühren.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team

www.gemuese-bringt.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)