

Kochen mit Boris



Eintopf

Zutaten für 4 Portionen

1 kg	Porree
750 g	Kartoffeln
2	Möhren
1	Knollensellerie
1	Zwiebel
75 g	Speck
1 l	Gemüsebrühe
1 EL	Speiseöl
4	geräucherte Mettwurstchen
1 Prise	frisch gemahlener Pfeffer
2 EL	Petersilie, gerebelt
0,5 TL	Paprika edelsüß
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Quatre Epices

Zubereitung

(Vorbereitungszeit: 10 Min. - Kochzeit: 30 Min.)

Das Gemüse putzen und schälen. Porree in feine Streifen, Kartoffeln in mundgerechte Stücke, Möhren in Scheiben und Sellerie sowie Zwiebeln in Würfel schneiden.

Den Speck würfeln und in Öl ausbraten. Sellerie und Zwiebeln dazu geben und andünsten. Kartoffelstücke, Brühe und Mettwurstchen ebenfalls dazu geben und das Ganze ca. 10 Minuten kochen.

Porree hinzufügen und mit Salz & Pfeffer plus Paprika La Vera sowie Quatre Epices würzen und für weitere 5 bis 7 Minuten kochen lassen.

Die Mettwurstchen aus dem Topf nehmen, in Scheiben schneiden und wieder in den Eintopf geben. Eintopf nochmals abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren - fertig!

Guten Appetit!