

Bäreneintopf

Für 6 hungrige Bären brauchst du:

1-2 kg Möhren

1-2 kg Kartoffeln

3-4 grobe Bratwürste

2-3 kleine Zwiebeln

1 Ring Fleischwurst

Butter, Milch, Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskatnuss)

Und so wird's gemacht:

Zwiebeln, Möhren und Kartoffeln schälen und klein schneiden, Fleischwurst würfeln.

Die Zwiebeln mit etwas Öl anbraten, dann Möhren, Kartoffeln und Wasser hinzu geben und alles kochen. Wenn das Gemüse fast gar ist, die Fleischmasse aus den Bratwürsten herausdrücken und in kleinen Stückchen in die Suppe geben. Solange weiter kochen, bis alles gar und weich ist.

Die Fleischwurstwürfel in der Zwischenzeit in einer Pfanne anbraten.

Das Wasser aus dem Topf gießen und alle Zutaten mit einem Pürierstab (oder einem Kartoffelstampfer) zu Brei verarbeiten. Dabei etwas Butter und Milch hinzufügen, dann wird der Eintopf sämiger. Zum Schluss die angebratenen Fleischwurst-Würfel unterrühren und das Ganze mit den Gewürzen abschmecken.

Bäringen Hunger!