

Erdäpfel-Lauch Eintopf

Zutaten für 4 Personen

500 g Erdäpfeln
250 g Lauch
150 g Zwiebel
2 Karotten
1,5 l Wasser
3 Paar Debreziner
1 Becher Sauerrahm
4 EL Petersilie, fein gehackt
etwas Öl
Salz

Zubereitung

- Erdäpfel und Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden, Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lauch in Ringe schneiden.
- Lauch, Zwiebel und Karotten in etwas Öl anschwitzen mit ca. 1 1/2 l Wasser aufgießen und Erdäpfel hinzufügen. Den Eintopf ca. 20 Minuten schwach wallend köcheln lassen.
- Die Debreziner in feine Scheiben schneiden, gegen Ende der Kochzeit in den Eintopf geben und einige Minuten ziehen lassen. Sauerrahm mit 2 EL Wasser glattrühren und einrühren.
- Petersilie waschen und fein hacken (oder tiefgekühlte Petersilie verwenden) und kurz vor dem Servieren den Eintopf bestreuen.