

# Kochen mit Klaus

## Herbst-Eintopf mit Gemüse & Wurst

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1 kg TK-Suppengemüse, 500 g Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen,
- Butter, Pfeffer, je 2 EL Fleisch- u. Gemüsebrühe, 1,5 l heißes Wasser,
- Salz, 1 EL Bratensaft, 2 Stiele Maggi-Kraut, 400 g grobe Bratwürste,
- 6 Wiener, 2 EL TK-Petersilie

### Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Kartoffeln klein würfeln (250 g in 200 ml Wasser aufbewahren). Maggi-Kraut fein hacken. Bratwurst als Klößchen aus der Pelle drücken. Wiener in Scheiben schneiden. Bratwurstklößchen in heißem Öl rundum braun anbraten.



2. Zwiebeln, Knobi u. Kartoffeln in heißem Öl anschwitzen, ½ Suppengemüse gefroren zugeben. Mit Brühe u. Bratensaft bestreuen, mit heißem Wasser übergießen u. zum Kochen bringen. Abgedeckt 20 Min. köcheln lassen. Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer u. Maggi-Kraut würzen. Restlk. Kartoffeln zugeben u. 10 Min. köcheln lassen.



3. Restl. Gemüse, Wienerle u. Bratwurstklößchen zugeben. Suppe weitere 20 Min. köcheln lassen. Erneut abschmecken, Petersilie einrühren u. sofort heiß servieren.



*Tipp des Chaoten: Sehr lecker zur Erkältungszeit!*

