

# Der leckerste Eintopf der Welt

## Für 2 Personen:

160 g Butter	2 Zwiebeln	1-2 Karotten
4-6 mehlig Kartoffeln	1 Msp. Chilisalز	1 Msp. Gemüsegewürz
200 ml Gemüsebrühe	1 Bd. krause Petersilie	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffermix		

100 g Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht bräunen, bis sie nussig duftet. Inzwischen Zwiebeln grob würfeln. Karotten erst quer, dann längs halbieren. Diese nochmals längs halbieren, dann in kleine Stücke schneiden. Kartoffeln etwas kleiner als die Karottenstücke schneiden.

Zwiebel, Karotten- und Kartoffelstücke zur Butter geben.

Mit Chilisalز würzen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 7 Min. leicht anbraten.

Mit Gemüsegewürz würzen. Brühe und 60 g Butter zufügen.

Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln, bis das Gemüse gar ist.

Suppe anrichten. Mit Petersilie und je 1 Prise Salz und Pfeffermix bestreuen.

Steffen Henssler am 07. Februar 2023