

Kürbis-Eintopf mit Bratwurst

Für vier Personen

500 g Muskatkürbis	200 g Kartoffeln	200 g Karotten
200 g Sellerieknolle	1 Zwiebel	50 g Butter
1 L Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	4 Bratwürste, roh, dünn
1 EL Rapsöl	3 Stiele Majoran	Salz, Pfeffer

Das Gemüse waschen, putzen, schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Butter in einem großen Topf erhitzen. Die Zwiebel darin anschwitzen und alle Gemüswürfel bis auf den Kürbis zugeben. Das Ganze anbraten, dann mit Gemüsebrühe aufgießen. Das Lorbeerblatt zugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. Nach zehn Minuten Garzeit den Kürbis zugeben und die Suppe weitere zehn bis fünfzehn Minuten kochen lassen. Inzwischen die Bratwürste in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten. Den Majoran klein hacken und zu den Bratwurststücken geben. Mit Pfeffer würzen. Nun die angebratene Wurst samt Fett in den Eintopf geben und unterrühren. Nach Bedarf nochmals nachwürzen und abschließend in tiefen Tellern servieren.

Horst Lichter am 09. Februar 2013