

Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen

Bacon, Süßkartoffel und Porree

Family Thermomix übernimmt alles • 701 kcal • Tag 5 kochen

24



Süßkartoffel



Porree



Karotte



Zwiebel



Schnittlauch



mehlig. Kartoffeln



Hühnerbrühe



Bacon (Streifen)



Wiener Würstchen



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

thermomix

25 [25 | 35] Min.

35 [35 | 40] Min.

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Salz*, Pfeffer*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Kochutensilien

Thermomix® und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Süßkartoffel US EG	1	1	1
Porree DE	1	2	2
Karotte DE NL ES IL	1	1	2
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
mehlig. Kartoffeln	2	3	4
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Wiener Würstchen	4	6	8
Wasser*, Öl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 800 g)
Brennwert	367 kJ/88 kcal	2932 kJ/701 kcal
Fett	4,57 g	36,55 g
– davon ges. Fettsäuren	1,83 g	14,63 g
Kohlenhydrate	7,94 g	63,47 g
– davon Zucker	2,24 g	17,93 g
Eiweiß	3,39 g	27,11 g
Salz	0,655 g	5,233 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene:

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **NZ:** Neuseeland **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten



Zerkleinern

Rühraufsatz in den Varoma-Behälter legen, damit genügend Garschlitz freibleiben.

Süßkartoffel und **Kartoffeln** schälen, in ca. 3 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern. **Kartoffelmischung** in den Varoma-Behälter umfüllen.



Dämpfen

Das ganze **Gemüse** in den Varoma-Behälter zugeben und Varoma verschließen.

500 g [600 g | 800 g] **Wasser***, **Hühnerbrühpulver**, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben, Varoma aufsetzen und **25 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



Dünsten

Zwiebel abziehen, halbieren und in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Baconstreifen und 10 g [10 g | 15 g] **Öl*** zugeben und **5 Min./120 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen das **Gemüse** schneiden.



Währenddessen

Würstchen in der Mitte schräg halbieren und in den Gareinsatz legen.

Schnittlauch in sehr kleine Röllchen schneiden.

Nach der Vorgarzeit Varoma abnehmen, vorsichtig öffnen (**Achtung: heiß!**), **Gemüse** mischen und dabei den Rühraufsatz entfernen. Varoma wieder verschließen. Gareinsatz einsetzen, Varoma wieder aufsetzen und weitere **5 Min./Varoma/Stufe 1** garen.



Schneiden

Porree längs halbieren und in 1 cm breite Halbringe schneiden.

Karotte schälen und in 0,5 cm breite Scheiben schneiden.



Eintopf vollenden

Varoma abnehmen und Gareinsatz mit dem Spatel herausnehmen.

Gemüse in eine große Schüssel umfüllen. Mit der heißen **Brühe** aus dem Mixtopf übergießen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Eintopf auf tiefe Teller verteilen, **Würstchen** obenauf legen, mit **Schnittlauchröllchen** toppen und genießen.

Guten Appetit!