



Kartoffel-Schwammerln-Eintopf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, rustikal, zünftig, wärmend, schnell gemacht

Zutaten

- 1 l Rindfleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 750 g geschälte Kartoffeln in mittelgroßen Würfeln
- 60 g magerer Speck, gewürfelt
- 250 g Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, gleichmäßig zugeschnitten
- 250 g Champignons, geputzt, gesäubert, geviertelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Möhre, gewürfelt
- 100 g Knollensellerie, gewürfelt
- 1 Stange Porree, gewürfelt (Nur das Weiße)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 El Pflanzenöl
- 2 El gehackte Petersilie
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, ein Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Speck mit 1 El Pflanzenöl anschwitzen, die Gemüswürfelchen zufügen, kurz angehen lassen.

Schritt3

Die Kartoffeln dazu geben und mit der Brühe aufgießen.

Schritt4

Salzen, pfeffern und das Lorbeerblatt zufügen, leise ca. 15 min. köcheln lassen.

Schritt5

Danach das Lorbeerblatt wieder entfernen, mit dem Stabmixer etwas grob pürieren, nachschmecken

Schritt6

Die Pilze nacheinander in einer großen Stielpfanne scharf anbraten, salzen, pfeffern; zum Eintopf geben, nachschmecken.

Schritt7

Mit gehackter Petersilie bestreut, und einigen krossen Croutons servieren

Rezeptart: Eintöpfe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-schwammerln-eintopf/>