

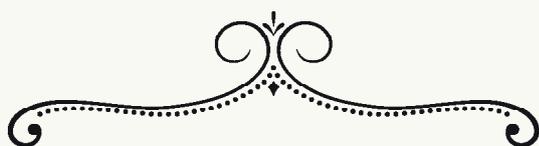


# IRISCHER SCHMOR TOPF



1H30MIN

SCHWIERIGKEIT



## ZUBEREITUNG

- Die Wurst und den Speck in 6 cm Stücke schneiden.
- Etwas Butter in eine Pfanne, geben, den Speck anbraten, herausnehmen und anschließend die Wurst grillen.
- Das Gemüse schälen, die Karotten und Zwiebel feinschneiden.
- Die Kartoffel in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel in der Pfanne bräunen, die Karotten und Kartoffel beifügen.
- Das Bouillon und das Fleisch dazugeben und eine 1 Stunde lang köcheln lassen.
- 15 min vor Ende der Garzeit die gehackte glatte Petersilie untermischen.

Rezept von Marmiton



## Einkaufsliste

### ZUTATEN

500 g Grillwurst  
 250 g Speckscheiben  
 (ca. 3 mm fein)  
 1 kg Kartoffeln  
 3 Karotten  
 2 Zwiebeln  
 1 l Hühnerbouillon (Wasser + 2 Würfel)  
 Butter  
 Glattblättrige Petersilie

Les Janelles

www.les-janelles.com

