



KÜRBIS-LAUCH-EINTOPF

Rezept für 4 Pers.

Ganz gruseliges Servieren möglich!



500 g	Kürbisfleisch	Kürbis, Kartoffeln, Speck und Zwiebeln würfeln, den Lauch in Ringe schneiden.
500 g	Kartoffeln	
150 g	Schinkenspeck	Speck auslassen und anschließend die Zwiebeln glasig dünsten. Danach Kürbis, Kartoffeln und Lauch zum Speck geben. Fleischbrühe angießen. Alles 30 Minuten köcheln lassen.
2	Zwiebeln	
3 Stangen	Lauch	Den Kürbis-Lauch-Eintopf mit Salz, Pfeffer und Crème fraîche abschmecken.
500 ml	Fleischbrühe	Fleischwurst in Streifen schneiden und zufügen. Eintopf kurz aufkochen lassen und mit Petersilie bestreuen.
	Salz, Pfeffer	
200 g	Fleischwurst	
2 El	Crème fraîche	
1 Bund	Petersilie	

Tipp: Dieses Rezept lässt sich auch mit eingelegten Kürbissen ganz pikant zubereiten!

Mehr Infos & leckere Rezepte bei Ihrem Direktvermarkter...

Die schönsten
Landerlebnisse in NRW
finden Sie unter:

landservice.de