

Cremiger Kartoffel-Mini-Knödel-Eintopf mit Wienern aus dem Ofenmeister

Ein unkomplizierter und sämiger Kartoffeleintopf, bei dem nichts angebraten und nichts umgefüllt werden muss.

5-6 PORTIONEN | 20 MIN. VORBEREITUNG | 65-70 MIN. GARZEIT | 10 MIN. RUHEZEIT

ZUTATEN

- 800 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 300 g Karotten
- 1 Zwiebel
- 900 ml heiße Gemüse- oder Fleischbrühe
- 1 TL Salz, je nach verwendeter Brühe
- Pfeffer
- 1/2 TL Muskat
- 1 TL getrockneter Majoran
- 200 g Frischkäse natur
- 400 g Mini-Knödel aus dem Kühlregal
- 4-5 Wiener Würstchen
- 2 EL gehackte Petersilie
- optional 1-2 TL Speisestärke

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden, Zwiebel fein würfeln.
- 2 Kartoffeln, Karotten und Zwiebel in den großen Ofenmeister geben. Mit heißer Brühe übergießen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen.
- 3 Mit Deckel auf den Rost in den kalten Backofen stellen. Bei 230 °C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene zunächst 45 Minuten garen.
- 4 Währenddessen Wiener in Scheiben schneiden. Ofenmeister nach 45 Minuten vorsichtig herausnehmen und beim Öffnen auf den heißen Dampf achten.
- 5 Frischkäse gründlich, aber vorsichtig in die heiße Brühe rühren. Mini-Knödel und Wiener dazugeben und vorsichtig vermengen.
- 6 Deckel wieder aufsetzen und weitere 20-25 Minuten garen, bis Kartoffeln, Karotten und Mini-Knödel weich sind.
- 7 Alles vorsichtig umrühren und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Dadurch wird der Eintopf deutlich sämiger.
- 8 Petersilie unterheben, noch einmal abschmecken und direkt servieren.

TIPP

Noch zu flüssig? 1-2 TL Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, untermischen und den Eintopf ohne Deckel noch etwa 5 Minuten in den heißen Ofen stellen.