

Hutspot met Rookworst (Eintopf mit Rauchwurst)

Hutspot met Rookworst (Eintopf mit Rauchwurst)

Zutaten (für 4 Personen)

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [22.01.2020](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Quelle:

Zutaten (4 Personen):

800 g mehlig Kartoffeln
1 kg Winter-Karotten
400 g mittelgrosse Zwiebeln
75 g Butter
1,5 l Wasser
1 dl Milch
½ Teelöffel Muskatnuss
600 g Rauchwurst
Grober Senf

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in gleich grosse Stücke schneiden. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Karotten schälen und in 1 cm breite Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Die Karotten dazugeben und 2 Minuten dünsten.

Die Kartoffeln, das Wasser und eine Prise Salz hinzufügen und zum Kochen bringen. 20 Minuten kochen lassen bis das Gemüse und die Kartoffeln gar sind. Abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Rauchwurst gemäss den Anweisungen auf der Verpackung erhitzen. Die Milch bei schwacher Hitze erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Kartoffeln und Karotten zerdrücken. Milch und den Rest der Butter und Muskatnuss hinzufügen und gut umrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Zur Rauchwurst groben Senf servieren.