

# Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen

Bacon, Süßkartoffel und Porree

Family 30 – 40 Minuten • 701 kcal • Tag 5 kochen



Wiener Würstchen



mehlig. Kartoffeln



Süßkartoffel



Bacon (Streifen)



Porree



Karotte



Zwiebel



Schnittlauch



Hühnerbrühe



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate



# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 großen Topf mit Deckel, Gemüseschäler und  
1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Wiener Würstchen	4	6	8
mehligk. Kartoffeln	2	3	4
Süßkartoffel <b>ES</b>   <b>US</b>   <b>EG</b>   <b>HN</b>	1	1	1
Bacon (Streifen)	80 g	100 g	100 g
Porree <b>NL</b>   <b>BE</b>	1	2	2
Karotte <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>DK</b>	1	1	2
Zwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>NZ</b>	1	1	2
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Hühnerbrühe	6 g	8 g	12 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 800 g)
Brennwert	367 kJ/88 kcal	2932 kJ/701 kcal
Fett	4,57 g	36,55 g
– davon ges. Fettsäuren	1,83 g	14,63 g
Kohlenhydrate	7,94 g	63,47 g
– davon Zucker	2,24 g	17,93 g
Eiweiß	3,39 g	27,11 g
Salz	0,655 g	5,233 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland

**DK:** Dänemark **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten

**HN:** Honduras **BE:** Belgien



## Kleine Vorbereitung

Erhitze 400 ml [600 ml | 800 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

**Süßkartoffel** und **Kartoffeln** schälen und in 1 – 2 cm Stücke schneiden.

**Porree** längs halbieren, gründlich auswaschen und in 1 cm Halbmonde schneiden.

**Karotte** schälen und in 0,5 cm Scheiben schneiden.

**Tipp:** Du kannst das Gemüse in einer großen Schüssel zwischenlagern, um etwas Platz zu schaffen.



## Weiter geht's

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.



## Eintopf starten

In einem großen Topf ohne Fettzugabe **Zwiebelstreifen** und **Baconstreifen** 2 – 3 Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Gesamtes **Gemüse** hinzugeben und weitere 2 – 3 Min. anschwitzen.



## Eintopf kochen

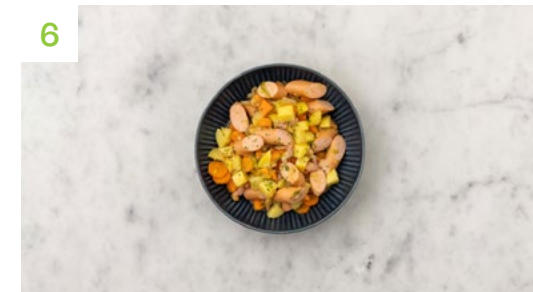
**Topfinhalt** mit 400 ml [600 ml | 800 ml] heißem **Wasser\*** und **Hühnerbrühpulver** ablöschen, mit **Salz\*** abschmecken und abgedeckt ca. 12 – 15 Min. kochen lassen, bis das **Gemüse** weich genug ist. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für die Würstchen

**Würstchen** in 2 cm dicke, schräge Scheiben schneiden und in den letzten 3 Min. mit in die **Suppe** geben.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



## Anrichten

**Kartoffeleintopf** auf tiefen Tellern anrichten und mit **Schnittlauchröllchen** bestreuen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen  
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

