Tiroler Zwiebeltopf

Suppen » Eintöpfe

Zutaten (8 Personen)

» 4 Stangen Porree
» 2 Bd. Lauchzwiebel(n)
» 4 rote Zwiebel(n)
» 4 Zwiebel(n)
» 2-3 Knoblauchzehe(n)
» 800g Kartoffel(n)
» 1 rote Chilischote(n)
» 400g Frühstücksspeck
» 4-5 EL Öl
» 4 EL Perlzwiebel(n)
» 1/2l helles Bier
» 2 TL Majoran
» 4 TL Instant-Gemüse-Brühe
» Salz & Pfeffer
» 1 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Porree und Lauchzwiebeln putzen, waschen. Porree in dicke Ringe, Lauchzwiebeln in Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln vierteln oder sechsteln, Knoblauch hacken. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Chili putzen, waschen, entkernen und fein hacken.

2. Speck in Scheiben schneiden. Im heißen Öl knusprig auslassen, herausnehmen. Knoblauch im Bratfett andünsten. Kartoffeln, Zwiebeln und Perlzwiebeln kurz mitdünsten. Bier, Lauchzwiebeln, Porree, Chili und Majoran zufügen. 1l Wasser angießen und Brühe einrühren. Speck zufügen. Alles aufkochen und zugedeckt 10-12min köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, hacken und darüber streuen.

Nährwerte: 380kcal/E12g/F24g/KH25g pro Portion

angelegt am: 30.04.2004 Rezept-Nr: 1076

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke