

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Pitter und Jupp

Zutaten

500 g Wirsing,
500 g Möhren,
500 g Kartoffeln,
1 Bund Suppengrün,
40 g Butter,
2 TL gekörnte Brühe,
Salz,
Pfeffer,
Muskat,
4 Mettwürste,
2 Bund Petersilie.

Zubereitung

Den geputzten, gewaschenen Wirsing in feine Streifen schneiden. Die geputzten Möhren und geschälten Kartoffeln würfeln.

Das Suppengrün putzen, waschen und zerkleinern.

Die Butter in einem Topf heiß werden lassen. Den Wirsing darin andünsten. Dann $\frac{1}{2}$ l Wasser zugießen, mit der gekörnten Brühe würzen.

Die Möhren, Kartoffeln und das Suppengrün auf den Wirsing legen. Den Eintopf auf kleiner Hitze in 45 Minuten garen. Dann grob zerstampfen, wieder in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die in Scheiben geschnittenen Würstchen untermischen.

Den Eintopf noch einmal abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut in einer vorgewärmten Schüssel servieren.