



Frühlingseintopf mit Geflügel Wienern

1 Packung WIESENHOF Geflügel Wiener
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
300 g festkochende Kartoffeln
1 kleiner Kohlrabi
300 g Möhren
100 g Zuckerschoten
1 EL Olivenöl
1000 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer
gemahl. Muskatnuss

Schritt 1

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Zuckerschoten waschen und eventuell halbieren.

Schritt 2

Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Gemüsebrühe auffüllen, zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Restl. Gemüse nach 5 Minuten dazugeben und mitköcheln lassen. Wiener in Scheiben schneiden, in die Suppe geben und erhitzen.

Schritt 4

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Eintopf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Auf tiefen Tellern mit Petersilie anrichten.