

Möhreneintopf mit Würstchen

Zutaten (Für 4 Personen):

½ Kg Möhren
400g Zwiebeln
250g Bacon
800g Nürnberger
100-150 ml Brühe
Salz
Reis

Zubereitung:

Den Reis kochen. Die Möhren schälen und in kleine Stifte schneiden. Die Zwiebeln würfeln und den Speck klein schneiden. Zwiebeln, Speck, Würstchen und Möhren anbraten, mit Brühe ablöschen. So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit ein reduziert ist. Mit den Gewürzen abschmecken. Den Reis unterrühren.

