Kartoffel-Eintopf mit Wiener Würstchen und Speck

Ich hatte von drei Stück Parmesan die Rinde übrig. Was bietet es sich besser an, als sie in einer Sauce oder wie hier in einem Eintopf mitzukochen. Sie geben in diesem Fall dem Eintopf einen kräftigen, würzigen Geschmack. Und sie passen sehr gut zu einem Kartoffel-Eintopf.

Durchwachsenen Bauchspeck gare ich im Eintopf mit. Die Schwarte schneide ich vorher ab, gare sie aber ebenfalls mit und nehme Sie wie die Parmsanrinsen vor dem Servieren heraus. Die Wiener Würstchen gebe ich einige Minuten vor Ende der Garzeit hinzu, um sie nur zu erhitzen.

Im Eintopf gare ich auch noch etwas Gemüse wie Wurzeln, Lauchzwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Champignons mit.

Für den Fond verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

Dieser Eintopf ist sehr schmackhaft und weitaus leckerer als ein gekaufter, industriell gefertigter Eintopf aus der Konservendose, den ich mir auch nie zubereiten und essen würde.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:171]