

Kartoffel-Eintopf mit Hackfleisch, Bauchspeck und Cocktail-Würstchen



Cremig und würzig

Ein einfaches Eintopf-Gericht.

Das aber gewinnt durch das Hinzufügen von kross gebratenem Hackfleisch und Bauchspeck.

Auch die hinzugebenen Cocktail-Würstchen verfeinern den Eintopf noch.

Als Hauptzutat natürlich Kartoffeln.

Bis auf eine Kartoffel, die ich in kleine Würfel schneide und für mehr Biss in den Eintopf gebe, werden alle anderen Kartoffeln mit dem Pürierstab fein püriert.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiten Gemüfefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Verfeinert wird der Eintopf noch mit frischem, kleingeschnittenem Basilikum. Und garniert mit Schnittlauch.

Kartoffel-Eintopf mit Hackfleisch, Bauchspeck und Cocktail-Würstchen



22. Februar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Eintopf](#)

Personen

2

Zubereitungszeit

10 Minuten

Garzeit

30 Minuten

Gesamtzeit

40 Minuten



Zutaten

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- eine Portion Cocktail-Würstchen (Glas)
- 6 große Kartoffeln
- 2 Wurzeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 800 ml [Gemüsefond](#)
- 4 Zweige frisches Basilikum
- Schnittlauch
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Anleitung

1. Speck in kleine Würfel schneiden.
2. Kartoffeln schälen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.
3. Eine Kartoffel herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.
4. Kochwasser abschütten und Kartoffeln mit dem Pürierstab fein pürieren.
5. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
6. Öl in einem großen Topf erhitzen und Hackfleisch, Speck, Wurzeln, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Kartoffelwürfel dazugeben.
7. Mit dem Fond ablöschen.
8. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
9. 30 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.
10. Währenddessen Blättchen des Basilikums abzupfen. Basilikum und Schnittlauch separat kleinschneiden.
11. Einige Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln untermischen.
12. Cocktail-Würstchen dazugeben und kurz erhitzen.
13. Basilikum untermischen.
14. Eintopf abschmecken.
15. Eintopf auf zwei tiefe Teller verteilen.
16. Mit Schnittlauch garnieren.
17. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Basilikum,
Bauchspeck,
Cocktail-Würstchen,
Gemüsefond,
Hackfleisch,
Kartoffel,
Schnittlauch

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/02/22/kartoffel-eintopf-mit-hackfleisch-bauchspeck-und-cocktail-wuerstchen/>