Kartoffel-Leber-Eintopf

Mit Kartoffeln lassen sich schmackhafte Eintöpfe zubereiten. Finden Sie nicht auch? Denn Kartoffeln passen sehr gut zu den unterschiedlichsten, weiteren Zutaten in einem Eintopf.

Mit sehr leckerer Fleischbrühe
Bei diesem Rezept müssen Sie zu den zwei im Titel genannten Zutaten eigentlich nur noch einige frische Lauchzwiebeln dazugeben. Das ist im Prinzip alles.

Ach ja, Fleischbrühe gehört noch dazu. Am besten aus eigener Herstellung, die sie portionsweise für solche Eintöpfe eingefroren haben.

Noch ein paar Gewürze. Und etwas frische, kleingeschnittene Petersilie zum Garnieren. Fertig ist ein wirklich exzellenter, schmackhafter Eintopf.

Für 2 Personen:

- 700 ml Fleischbrühe
- 200 g Hähnchenlebern
- 2 sehr große Kartoffeln
- 4 Lauchzwiebeln
- Fleischgewürzsalz
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 18 Min.

Schmackhafter Eintopf
Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Lauchzwiebeln putzen, grob zerkleinern und ebenfalls in eine Schale geben.

Lebern zerkleinern und in eine Schale geben. Mit dem Fleischgewürzsalz würzen und gut damit vermischen.

Petersilie kleinwiegen.

Fleischbrühe in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel darin 15 Minuten garen. Die letzten 3 Minuten die Lauchzwiebeln hinzugeben und mitgaren. Herdplatte ausschalten, Lebern hinzugeben, im Eintopf vermischen und zugedeckt nur noch 3 Minuten im siedenden Eintopf ziehen lassen. Eintopf mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Eintopf mit dem Schöpflöffel auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit der Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!