

ERBSENEINTOPF XXL



Kategorie: Suppen

Kreiert: am 27.10.2017

Qualifiziert von: Supercook
DE

Vorgeschlagen von:
bosquesnegros

Gesamtzubereitungszeit:
46:07 Minuten

ZUTATENLISTE FÜR 4 PORTIONEN

400 Gramm	Möhren in Stücken
750 Gramm	TK Erbsen aufgetaut
2 Stück	Zwiebeln halbiert
1000 Gramm	Kartoffeln gewürfelt
10 Gramm	Butter
4 Teelöffel	Gemüsebrühe
2 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Majoran getrocknet
1/2 Teelöffel	Pfeffer
1/2 Teelöffel	Muskat
800 Milliliter	Wasser
6 Stück	Mettwürstchen/Wiener Würstchen
200 Gramm	Saure Sahne 10%
	frische Kräuter (z.B. Petersilie)

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte [loggen Sie sich ein](#).