

Drei-Zwiebel-Topf mit Bratwurstklößchen

Zutaten für vier Personen

- 300 g Gemüsezwiebel
- 300 g Schalotten
- 300 g rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 250 g feine Bratwurst
- 4 EL Schlagsahne
- 1 Bund Petersilie
- 1 1/4 l Hühnerbrühe
- Salz & Pfeffer (weiß)

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die kleineren Zwiebeln ganz lassen, die anderen in Stücke schneiden. Knoblauch in kleine Würfel schneiden und zusammen mit Zwiebeln in heißem Öl hellbraun anbraten.
2. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.
3. Zwiebeln mit Hühnerbrühe ablöschen, Kartoffeln zugeben und ca. 10 Minuten garen.
4. Bratwurst aus dem Darm drücken, mit Sahne sowie Petersilie vermischen.
5. Von der Bratwurstmischung mit zwei Teelöffeln Klößchen abstechen, in den Eintopf geben und weitere 10 Minuten garen.
6. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

