



# Kartoffel-Lauch- EINTOPF

4 PERSONEN



CA. 45 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



## ZUTATEN

800 g festkochende Kartoffeln  
2 Stangen Lauch  
1 Zwiebel  
2 EL Butaris Butterschmalz  
½ l Hühnerbrühe/ Gemüsebrühe  
150 g Bayernland Schmelzkäse  
1 TL Majoran  
Salz & Pfeffer  
gemahlener Kümmel  
2 EL Zitronensaft  
1 feine, grobe Kalbsbratwurst  
200 g gemischtes Hackfleisch  
1 EL gehackte Petersilie  
50 g Butaris Butterschmalz

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
2. Lauch längs einschneiden und unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Lauch in sehr feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
3. Butterschmalz in einem großen Topf schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Kartoffelwürfel und nur die weißen Lauchringe zugeben, kurz anschwitzen und mit der Brühe auffüllen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
4. In der Zwischenzeit die Fleischklößchen herstellen. Das Brät der Kalbsbratwurst aus der Pelle drücken. Mit Hackfleisch, Petersilie, Salz und Pfeffer gründlich vermengen. Kleine Klößchen abstechen, mit angefeuchteten Händen rund formen.
5. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Klößchen darin von allen Seiten anbraten.
6. In der Suppe den Schmelzkäse unter Rühren auflösen. Majoran zugeben und mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel und Zitronensaft abschmecken. Grüne Lauchringe und Fleischklößchen zugeben und bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten weitergaren.



/bayernlandeg



/bayernland\_eg

