# Würziger Wursttopf

powered by: Gary Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 18:08:28 CEST

## **Beschreibung**

#### Zutaten

500g Koch- oder Fleischwurst, 350g Kartoffeln, 1 Stange Lauch, 3 Möhren, 2 Zwiebeln, Pfefferkörner, Selleriesalz, Salbei, Thymian, Majoran, 1 Lorbeerblatt, 0,5 I helles Bier, Petersilie

## Zubereitung

Wurst häuten. Gemüse schneiden, würzen und die Hälfte davon in einen Topf geben. Wurst darauflegen und das restliche Gemüse darübergeben. Mit Bier aufgießen und zugedeckt 25 Minuten kochen lassen. Wurst herausnehmen und in Stücke schneiden. Wurst wieder in den Topf geben und mit Petersilie bestreuen.

## **Anmerkungen**

| Zubereitungsdauer | 5 Min        | Schwierigkeit  | ganz einfach |
|-------------------|--------------|----------------|--------------|
| Portionen         | eine Portion | Sonstige Menge |              |
| Land/Region       |              | Kosten         |              |
| Vegetarisch       | 0            | Laktose frei   | 0            |
| Diabetisch        | 0            | Gluten frei    | 0            |
| Kilo-Kalorien     |              | Kilojoule      |              |
| Fettgehalt        |              | Broteinheiten  |              |
| Eiweiß            |              | Kohlehydrate   |              |