



COOKIT ERLEBEN

MÖHRENEINTOPF



cookit-erleben.de

6

PORTIONEN

15 min

ARBEITSZEIT

49 min

GESAMTZEIT

Mittel

SCHWIERIGKEIT

Rheinischer Möhreeneintopf

Einfach, deftig und perfekt für die Alltagsküche. Ein rheinischer Klassiker mit Möhren, Kartoffeln und Majoran.

Zutaten

2 Zwiebeln, halbiert

800 g Möhren, in 3 cm großen Stücken

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend, in 3 cm großen Stücken

30 ml Pflanzenöl

350-400 ml Wasser

1 geh. TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe oder **1 Würfel** Bio-Gemüsebrühe (für 0,5 l)

1 EL getrockneter Majoran

1 Prise Zucker

1 1/2 TL Salz

1/4 TL Pfeffer aus der Mühle

Gehackte Petersilie zum Garnieren

Serviertipp Dazu schmecken Bratwurst oder Frikadellen.

So wird's gemacht

Rheinischer Möhreneintopf

Zubehör: Universalmesser und 3D-Rührer

- 1 Universalmesser einsetzen.** Das Universalmesser auf den Werkzeughalter setzen und nach unten drücken, bis es hörbar einrastet.
- 2 Zwiebeln zugeben.** 2 halbierte Zwiebeln in den Topf geben.
- 3 Öl zugeben.** 30 ml Pflanzenöl in den Topf geben.
- 4 Zwiebeln zerkleinern.** Deckel schließen, Messbecher einsetzen. Anschließend mit dem Spatel zum Topfboden schieben.
Universalmesser | Stufe 14 | 10 Sekunden
- 5 Zwiebeln andünsten.** Deckel schließen und den Messbecher entnehmen.
Universalmesser | Stufe 3 | 120 °C | 3 Minuten
- 6 Möhren zugeben.** 800 g Möhren in 3 cm großen Stücken in den Topf geben.
- 7 Möhren zerkleinern.** Deckel schließen, Messbecher einsetzen. Gegebenenfalls den Schritt vorzeitig beenden.
Universalmesser | Stufe 14 | 8 Sekunden
- 8 Werkzeug wechseln.** Universalmesser entnehmen, Gemüse zum Topfrand schieben und den 3D-Rührer einsetzen.
- 9 Kartoffeln zugeben.** 800 g Kartoffeln in mundgerechten Stücken zufügen.
- 10 Wasser zugeben.** 350-400 ml Wasser in den Topf geben.
- 11 Würzen.** 1 geh. TL Gemüsebrühpaste oder 1 Würfel Bio-Gemüsebrühe, 1 EL Majoran, 1 Prise Zucker, 1 1/2 TL Salz und 1/4 TL Pfeffer zugeben.
- 12 Eintopf köcheln lassen.** Deckel schließen und den Messbecher entnehmen.
3D-Rührer | Stufe 3 | 98 °C | 30 Minuten
- 13 3D-Rührer entnehmen.** Die anhaftenden Lebensmittel mit dem Spatel abstreifen.
- 14 Anrichten.** Auf flachen Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren. Guten Appetit!