

Karotteneintopf

Zutaten für 12 Personen:

2 kg Karotten
8 Zwiebeln
3 Kochäpfel
1 kg Pilze
500 g Speck
1 lt Bouillon
etwas Salz, Pfeffer
100 g gehackte Petersilie
etwas Butter



Zubereitung:

Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.
Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
Pilze säubern und grob würfeln.

Speck in Streifen schneiden und anbraten, bis er knusprig ist.
Zwiebeln und Karotten im Fett des Specks anbraten.

Zwiebeln und Karotten in eine Pfanne geben und mit
Bouillon zugießen.
Zudecken und ca. 5 Minuten kochen lassen.

Apfel entkernen und in grosse Stücke schneiden.
Die Apfelstücke mit den Pilzen in etwas Butter andünsten.

Zusammen mit dem Speck in den Eintopf geben.
Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken

.
Mit frischem Brot servieren.