



## Karotteneintopf aus dem Dutch oven

Zutaten (ca. 12 Portionen)

2 kleingewürfelte Zwiebeln und  
100 g gewürfelter Bauchspeck in  
etwas Öl (2 EL)

1 kg Karotten,  
500 g Kartoffeln und  
200 g Sellerieknolle

1 Stange Lauch

Das Gemüse

1 ½ l Gemüsebrühe

1 TL Salz,

1 TL Pfeffer,

1 EL Liebstöckel

6 Mettenden

im Topf anschwitzen.

schälen und würfeln.

putzen und in Ringe schneiden.

in den Topf geben und mit  
aufgießen.

Achtung: wenig salzen, die Mettenden tun ihr  
übriges hinzu.

hinzufügen und umrühren. Den Deckel  
schließen und ca. 1 Stunde köcheln lassen.

in Scheiben schneiden und dazugeben, ggf.  
Flüssigkeit auffüllen und weitere 15 Minuten  
garen, dann noch einmal abschmecken.