

## Porree-Eintopf



### Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Porree  
750 g Kartoffeln  
30 g Fett  
1 l Fleischbrühe  
20 g Speisestärke  
125 ml Sahne  
½ kg Gehacktes  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
1 Ei  
1 Brötchen vom Vortag

### Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Brötchen einweichen, dann ausdrücken. Gehacktes mit Zwiebelwürfel, Brötchen, Ei, Pfeffer und Salz verkneten und kleine Bällchen daraus formen.

Porree waschen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden.

Abwechselnd mit Porree in einen gefetteten Bräter schichten. Jede Schicht

schwach salzen und pfeffern; die letzte

Schicht soll aus Porree bestehen. Mit Brühe auffüllen, zum Kochen bringen, dann bei schwacher Hitze in ca. 30 Minuten gar dünsten.

Brühe vorsichtig abgießen und auffangen. Speisestärke mit Sahne verrühren und Brühe damit binden, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wieder über die Kartoffel-Porree-Masse gießen.

Frikadellen in den Eintopf geben und garen, alternativ in der Pfanne braten und dazu servieren.

Rezept: Gläserne Küche, Oelde