

Frankfurter Eintopf

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad:

Zutaten

4 Portionen

100 g	Schwarzwälder Schinken	300 g	Frankfurter
	Bacon		Kartoffeln
1	Zwiebel		Pilze
200 ml	Schwarzbier	100 g	Butter
1/2 TL	Paprikapulver		schwarzer Sesam
	Petersilie		

Zubereitung

-
1. Öl in der Pfanne erhitzen und die in Stücke geschnittenen Kartoffeln darin anbraten und salzen.
 2. Danach kleingeschnittenen Zwiebel und Pilze hinzufügen und mit Paprikapulver würzen.
 3. In einer separaten Pfanne den Schwarzwälder Schinken, Bacon und die kleingeschnittenen Würstchen anbraten und anschließend die Kartoffel-Gemüse Mischung hinzugeben.
 4. Alles zusammen in eine Auflaufform geben, mit Schwarzbier übergießen und für 30 Minuten bei 180°C im Ofen backen.
 5. Vor dem Servieren mit Sesam und Petersilie bestreuen.