

## Zwiebel-Kartoffel-Topf

600 g	Zwiebel(n)
	Öl (Olivenöl)
250 ml	Fleischbrühe, heiß
	Salz
	Pfeffer
5 m.-große	Kartoffel(n)
150 g	Cabanossi
1/2 Bund	Schnittlauch
1 TL	Majoran, getrocknet

### Zubereitung

Zwiebeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Im Olivenöl andünsten, jedoch nicht braun werden lassen. Heiße Fleischbrühe angießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 20 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln schälen, waschen, in kleine Würfel schneiden und in die Fleischbrühe geben. Weiter köcheln lassen, 5 Minuten vor Ende der Garzeit die in Scheiben geschnittene Cabanossi in den Eintopf geben. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken, die Schnittlauchröllchen darüber streuen und heiß servieren.