

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Irish Coddle (Wurst-Eintopf)

**Koch: Arron Lynch**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Irish Coddle

100 g Speck

800 g festkochende Kartoffeln

½ Zwiebel

½ Stange Lauch (grüner Teil)

¼ Kopf Wirsing

8 kleine Bratwürstchen (roh)

40 g Butter

½ Bund gehackte Petersilie

Salz

Pfeffer

500 ml Hühnersuppe

Pflanzenöl zum Anbraten

### Zubereitung

1. In einer Auflaufform mit schwerem Boden zuerst die Bratwürstchen leicht braun anbraten, dann den grobgehackten Speck und die würfelig geschnittenen Zwiebeln begeben und mitbraten. Die Butter hinzufügen und alles 2 Minuten weitergaren. Im Anschluss alles herausnehmen und vorerst beiseitestellen.

Quelle: ORF extra

2. Nun einen kleinen Schuss Pflanzenöl in die Pfanne geben und die rohen, geschälten und in grobe Scheiben geschnittenen Kartoffeln gut würzen und 3-4 Minuten darin anbraten. Dann den Speck, die Würstchen und die Zwiebeln sowie den in grobe Ringe geschnittenen Lauch und den in Streifen geschnittenen Wirsing hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Anschließend die Hühnersuppe hinzufügen und alles gut miteinander vermischen. Das Irish Coddle 18–20 Minuten auf dem Herd köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

4. Zum Schluss das Irish Coddle mit gehackter Petersilie bestreuen und im Topf am Tisch servieren.

Tipp: Perfekt dazu passt irisches Sodabrot!