

Sausage Stew (grote Dutch Oven)



Benodigheden

- 6 Braadworsten
- 1 Ui
- 1 bos Wortelen
- 5 grote Aardappelen
- 3 Pastinaak
- 1 l Groente Bouillon
- 1 lepel olijfolie

Bereiding

1. Bak de Braadworsten in de olijfolie tot ze een mooi kleurtje hebben.
2. Haal ze uit de Dutch Oven en leg ze apart.
3. Bak de gesnipperde ui in dezelfde kookketel tot deze licht bruin is.
4. Voeg de gesneden aardappel, wortel en pastinaak toe.
5. Voeg de bouillon toe en breng het geheel aan de kook.
6. Voeg de worst in stukjes gesneden toe aan de stoofpot.
7. Laat de Dutch Oven 45 min tot een uur boven het vuurtje hangen.

Verwarming

Van onderen via een goed brandend houtvuur