Gemüseeintopf

<u>Zutaten</u>
400g Suppenfleisch
Ein Paar Knochen
120g geräucherten Speck
200g TK Erbsen
1 Stange Lauch
400g TK Bohnen
250g TK Rosenkohl
600g Kartoffeln
3 große Karotten
1 Kohlrabi
1 Zwiebel
100g Knollensellerie
3 – 4 Stängel Blattsellerie
2 – 3 Stängel Petersilie
2 EL Bohnenkraut getrocknet
3 EL Essig
2 - 3 EL Liebstöckel (Maggikraut) getrocknet
Salz, Pfeffer
Die Menge des Gemüses kann nach eigenem Geschmack angepasst werden.

So funktioniert es!
Den Speck fein würfeln und mit etwas Öl im späteren, großen Suppentopf auslassen und braten bis er schön braun ist. Sollte eine Schwarte am Speck sein, diese mit dazu geben. Die Temperatur senken den Topf von der Platte nehmen und mit etwas Wasser ablöschen. Dabei das angesetzte vom Topfboden lösen.
So geht es weiter!
In dem Topf, das Suppenfleisch, die Knochen, 100g Knollensellerie und eine ungeschälte Zwiebel (lose Schalen entfernen) mit ca. 5 Liter Wasser zum Kochen bringen.
Mit 2 EL Salz, auf niedriger Flamme ca. 2 Std. kochen lassen.
Ich entferne den Sellerie nach dem Kochen, wer ihn im Eintopf mag, schneidet ihn in 1 -2 cm große Würfel und gibt ihn später mit dem Gemüse dazu.

So geht es weiter!
Fleisch, Knochen, Zwiebel und Sellerie aus der Brühe nehmen.
Das Fleisch, in mundgerechte Würfel schneiden, und zur Seite stellen.
Kartoffeln, Karotten schälen
Das Gemüse in 1 - 2 cm große Stücke, Würfel schneiden
Bohnen 1 – 2x durchschneiden.
Lauch in 5mm Ringe Das grüne vom Lauch nehme ich auch mit.
Große Rosenkohl Knollen schneid ich auch einmal durch.
Das geschnittene Gemüse, in die Fleischbrühe geben,
Mit Salz und Pfeffer würzen.
Das geschnittene Fleisch, Bohnenkraut und Liebstöckel dazu geben.
Das Ganze ca. 30 – 40 Minuten kochen.
Petersilie - Blattsellerie grob hacken und zum Eintopf geben. Nach ca. 10 Minuten den Eintopf, final, nach Bedarf und mit etwas Essig abschmecken.
Am Ende noch ein Paar Wiener Würstchen im Eintopf erwärmen.
Mein Tipp:
Wer den Eintopf etwas angedickt möchte kann das mit Kartoffelflocken machen oder mit dem Pürierstab 1 – 2x in den Eintopf fahren. Aufgewärmt, am nächsten Tag schmeckt der Eintopf noch besser!

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481