

Gemüseeintopf

Im Herbst haben Eintöpfe Saison. Der Klassiker ist der Gemüseeintopf, der mit diesem Rezept selbst Kochanfängern ganz bestimmt gelingt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

760 g	Kartoffeln
760 g	Weißkohl
300 g	Brokkoli
1.5 l	Wasser
1 EL	Butterschmalz
1 Prise	Salz
1 Handvoll	Pfefferkörner
1 Prise	Kümmel
2 Stk.	Lorbeerblätter
1 Stange	Porree
2 Stk.	Paprikaschoten
1 Handvoll	Petersilie (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für den Gemüseeintopf die Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Weißkohl und Brokkoli putzen und den Strunk entfernen. Weißkohl in feine Streifen schneiden und Brokkoli in kleine Röschen teilen.
2. Porree putzen, in Ringe schneiden und mit Wasser abbrausen. Paprika waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken.
3. Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und den Kohl darin ca. 5 Minuten andünsten.

Kräftig salzen und mit Pfefferkörnern, Kümmel und Lorbeerblättern würzen.

4. Mit Wasser ablöschen und die Kartoffeln dazugeben. Mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann Porree und Paprika hinzufügen und weitere 15 Minuten garen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Tipp

Wer nicht auf Fleisch verzichten möchte, kann eine Bock- oder Mettwurst in den Gemüseeintopf geben.