Gemüseeintopf

Eintopf mit viel Gemüse

Von jedem etwas. Ein Gemüseeintopf hat seine Vorteile. Man bereitet mit einer halben Stunde Gemüseschneiden und einer halben Stunde Kochen ein absolut frisches Gericht zu. Und je nach persönlichem Geschmack macht man ihn mehr zu einem Kohleintopf, Kartoffeleintopf oder Laucheintopf. Man gibt von allem etwas hinzu, was man so vorrätig hat. Und verwertet somit sogar noch die Reste im Gemüsefach seines Kühlschranks. Und hat wieder Platz für neue Einkäufe.

Zutaten für 2 Personen:

- Weißkohl
- Wirsing
- Rosenkohl
- Kartoffeln
- Lauch
- Lauchzwiebeln
- Schalotten
- Zwiebeln

- Knoblauchzehen
- Wurzeln
- Knollensellerie
- Ingwer
- Speck
- Pilze
- Kapern
- Gemüsefond
- frischer Majoran
- frische Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 20–25 Min.

Das ganze Gemüse schälen bzw. putzen. Jeweils in grobe Stücke schneiden. Auch die Pilze grob schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf etwas Butter erhitzen, alles in den Topf geben und einige Minuten unter Rühren andünsten. Soviel Gemüsefond hinzugeben, dass der Fond zwei Finger breit über dem Gemüse abschließt. Lorbeerblätter hinzugeben. Einige eingelegte Kapern für ein wenig Säure hinzugeben. 15–20 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen. Währenddessen Majoran und Petersilie kleinwiegen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Eintopf geben. Nach dem Garen mit Salz und Pfeffer abschmecken. In tiefen Suppentellern servieren.