Gemüse-Eintopf mit Würstchen

Verwenden Sie einfach das Gemüse, das Sie derzeit vorrätig in Ihrem Kühlschrank haben und das sich für einen Gemüse-Eintopf eignet.

Bei mir sind dies aktuell Champignons, Staudensellerie, Blumenkohl, Steckrübe und Wurzeln.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Als weiteres kommen noch jeweils zwei Bockwürste in den Eintopf, die ich kurz vor Ende der Garzeit nur noch in der Brühe erhitze.

[amd-zlrecipe-recipe:1021]

Hühnerbrühe mit Grünkohl, Kürbis und Krakauer

Passend zu kalten Jahreszeit und zur saisonalen Verfügbarkeit von Grünkohl und Kürbis bereite ich einen schönen Eintopf zu.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Hühnerfond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Als Hauptzutaten für den Eintopf fungieren wie erwähnt Grünkohl und Hokkaido-Kürbis. Dazu kommt noch etwas Knollensellerie.

Als fleischige Beilage wähle ich Krakauer, die ein würziges

Aroma mitbringen.

Man kann den Eintopf übrigens auch gut in einem Schnellkochtopf zubereiten, er behält alle Vitamine oder sonstige Inhaltsstoffe, die vielleicht beim normalen Garen über eine Stunde leicht verfliegen, im Eintopf zurück. Noch dazu ist derEintopf dann sicherlich in 10 Minuten fertig gegart. Ich habe bei der Suche im Internet nach einem Schnellkochtopf eine Website gefunden, auf der ein sehr ausführlicher Vergleichtest von Schnellkochtöpfen beschrieben ist. Das ist sehr interessant und wird auch Sie bei einer Auswahl eines solchen Topfes sicherlich gut beraten. Denn schließlich ist in drei Wochen Weihnachten und man braucht ab und zu noch ein schönes Geschenk.

Wenn man einen selbst zubereiteten Fond für die Brühe verwendet, hat man als Ergebnis einen wirklich sehr wohlschmeckenden Eintopf, den man eigentlich nur noch salzen muss. Denn Aroma und Würze bringt ein solcher Fond von sich aus mit. Allerdings schaden auch eine kleine Prise Pfeffer, Zucker und frische Muskatnuss nicht. Verwenden Sie auf keinen Fall ein Brühpulver oder -würfel, das nimmt dem Eintopf doch sehr stark seinen guten Geschmack mit den vielen guten und frischen Zutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:887]

Rüben-Eintopf

Passend zur kalten Jahreszeit habe ich einen leckeren Eintopf zubereitet. Hauptzutat ist Steckrübe.

Darüber hinaus noch kleine, weiße Rüben. Und Kartoffeln, Lauch, Knollensellerie und Lauchzwiebel. Ich habe ausnahmsweise bei diesem Eintopf einmal bewusst auf Zwiebeln und Knoblauch verzichtet, die ich ja normalerweise zu fast allen Zubereitungen gebe.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Ich binde die Brühe mit etwas Crème fraîche.

Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckender, winterlicher Eintopf, dem man anschmeckt, dass nur frische Zutaten verwendet wurden. Hätte ich Brühpulver aus der Dose verwendet, hätte ich dies sofort geschmeckt und mein Magen hätte rebelliert. Aber so, rundum gut, der Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:864]

Gulasch-Kartoffel-Eintopf

Ein leckerer Eintopf, für den ich Rinder-Gulasch, Kartoffeln und diverses Gemüse verwende.

Außerdem Tomatenmark für die Sauce.

Und diese bilde ich aus selbst zubereitetem Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren hatte.

Verfeinert noch mit frischen Kräutern, in diesem Fall Rosmarin und Thymian.

[amd-zlrecipe-recipe:818]

Quinoa-Bulgur-Linsen-Eintopf mit Chinakohl

Ich bin auf Umwegen zu einer Packung eines namhaften Lebensmittel-Herstellers gekommen, mit dem man einen sehr delikaten Salat zubereiten können sollte.

Im Koch-Set waren enthalten eine Packung mit einem Quinoa-Bulgur-Linsen-Gemisch. Und eine Packung mit Kräutern und Gewürzen.

Hinzufügen sollte man jedoch noch eine ganze Menge frischer Zutaten. Wie z.B. Mango, Paprika, diverse Salate und Joghurt und Zitrone. Alles Zutaten, die ich nicht vorrätig hatte. Und es war mir zu aufwändig und zu teuer, all diese Zutaten für diese Zubereitung eines Salates zu kaufen.

Also entschied ich mich, einfach mal umzudenken und zu überlegen, was man mit den vorhandenen Zutaten dieses Koch-Sets sonst noch zubereiten und wie man es variieren könnte.

Nun, ich zweckentfremdete zwei Dosen indonesische Bihun-Suppe als Grundlage und Basis für einen Eintopf. Und garte die Mischung darin eine halbe Stunde. Dann gab ich für mehr Frische etwas frischen Chinakohl, in feine Streifen geschnitten, dazu.

Fertig war ein leckerer Eintopf.

Die Packung mit den Kräutern und Gewürzen verwendete ich ausdrücklich nicht, denn sie enthielt mit Sicherheit eine große Menge an Konservierungsstoffen und

Geschmacksverstärkern. Sie wanderte ungeöffnet in den Abfalleimer.

Es siegte somit die Phantasie bei der Zubereitung dieses Gerichts.

[amd-zlrecipe-recipe:808]

Orientalischer Couscous-Gemüse-Eintopf mit Geflügel-Würstchen

Ein einfacher, leckerer, orientalisch anmutender Eintopf.

Hauptzutaten sind Couscous und Gemüse.

Sie können den Eintopf variieren, indem Sie nicht das unten aufgelistete Gemüse verwenden, sondern einfach das, das Ihr Kühlschrank gerade hergibt.

Dazu einige Geflügel-Würstchen, kleingeschnitten und im Eintopf kurz erhitzt.

Die Brühe bilde ich selbstverständlich aus selbst zubereitetem, eingefrorenem Gemüsefond.

Der Eintopf ist aufgrund des verwendeten Couscous, vor allem aber wegen der Geflügelwürstchen – und keinen Schweinewürstchen – und auch der frischen Minze ein Gericht, das sehr gut für Muslime geeignet ist.

[amd-zlrecipe-recipe:802]

Bohnen-Eintopf

Ein einfacher, würziger Eintopf. Mit der Hauptzutat Kidney-Bohnen.

Als weiteres Gemüse kommen Wurzeln, Stangenbohnen, Mais, Schalotten und Knoblauch hinzu.

Und natürlich für mehr Würze und Aroma durchwachsener Bauchspeck.

[amd-zlrecipe-recipe:609]

Sauerkraut, Kartoffeln, Kasseler und Bauchspeck

Ein bodenständiger Eintopf.

Der Eintopf enthält als Hauptzutaten Sauerkraut aus der Dose oder dem Glas. Und Kartoffeln.

Dazu kommen noch Bauchspeck und Kasseler, die ich kleingeschnitten für ein würziges, rauchiges Aroma mitgare.

[amd-zlrecipe-recipe:594]

Erbsen-Eintopf

Einfacher Eintopf. Wenige, gute Zutaten.

Nur das Einweichen der Erbsen über Nacht ist ein wenig Aufwand, man muss den Eintopf also am Tag vorher planen.

Bauchspeck und Mini-Würstchen sorgen für Aroma und Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:591][amd-zlrecipe-recipe:591]

Frikadellen-Eintopf

Ein einfacher Eintopf. Mit Kartoffeln und Gemüse.

Ich bilde die Brühe aus Tomatenmark, das ich mit anbrate, und selbst zubereitetem Gemüsefond.

Ich bereite aber noch eine kleine Besonderheit für den Eintopf zu: Kleine Frikadellen.

Diese gebe ich, wenn ich sie angebraten habe, einfach kurz vor dem Servieren in den Eintopf.

[amd-zlrecipe-recipe:577]

Scharfe Kartoffelsuppe, Speck, Mini-Würste und Schrippen

Ein leckerer Eintopf. Der aber eine ganze Mahlzeit darstellt.

Ohne Fett angebratener Speck und Mini-Würste geben ihm Geschmack.

Und die verwendeten Chili-Schoten geben dem Eintopf eine angenehme Schärfe.

Ich bereite den Eintopf mit selbst zubereitetem Gemüsefond zu, so dass der Eintopf auch hierdurch schon eine gewisse Würze hat.

[amd-zlrecipe-recipe:574]

Bohnen-Eintopf mit Bauchspeck und Suppenfleisch

Ein einfacher Eintopf.

Mit Bohnen als Hauptzutat.

Ich verfeinere den Eintopf noch mit etwas Bauchspeck und Suppenfleisch.

Dazu noch Wurzeln, Kartoffeln und Kohlrabi.

Gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Bohnenkraut.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:548]

Fleischbällchen-Eintopf

Ein leckerer Eintopf.

Für den ich Fleischbällchen aus Hackfleisch zubereite.

Als weitere Hauptzutat für den Eintopf verwende ich sehr viele Wurzeln.

Und als weitere Zutaten einige Kartoffeln, etwas Knollensellerie und etwas Kohlrabi.

Für die Suppe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:545]

Kartoffel-Eintopf

Ein Rezept für einen Kartoffel-Eintopf.

Zubereitet aus Kartoffeln, Wurzeln, Lauch und Knollensellerie.

Ich bereite den Eintopf mit selbst zubereitetem Gemüsefond zu.

Damit der Eintopf etwas cremiger wird, nehme ich nach dem Garen die Hälfte des Eintopfs aus dem Topf, gebe ihn in eine

Rührschüssel, püriere ihn mit dem Pürierstab fein und gebe ihn wieder in den Topf zurück.

Außerdem verfeinere ich den Eintopf mit Speck und Suppenfleisch. Und kurz vor dem Servieren kommen noch zwei grob zerkleinerte Wiener Würstchen in den Eintopf und werden kurz erhitzt.

Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:509]

Gemüse-Eintopf mit Beinscheibe

Bei Eintopf denkt man zunächst an einen einfachen Gemüse-Eintopf. Mir viel frischem Gemüse. Und einem möglichst selbst zubereiteten Gemüsefond, der dem Eintopf einen kräftigen Geschmack verleiht.

Aber Eintopf ist ja ein urdeutsches Gericht. Somit kennt man auch andere Eintöpfe. Bohnen-Eintopf. Nudel-Eintopf. Oder eben ein Eintopf mit leckerem Fleisch. An Fleisch für einen Eintopf hat man durchaus auch einige Auswahl zur Verfügung. Am geeignetsten ist da Suppenfleisch. Auch Gulasch-Fleisch eignet sich dafür. Aber man kann auch mit Beinscheiben – also einer Scheibe eines Rinderbeines mit Knochen und etwas Fleisch – einen leckeren Eintopf zubereiten. Da Beinscheiben sowieso geschmort werden müssen, bieten sie sich dazu an.

Hier ein Rezept für einen einfachen Eintopf mit Beinscheiben und viel frischem Gemüse.

Die Brühe gelingt nach 1-stündigem Garen hervorragend. Sie

übernimmt einfach die Würze, die die in Fett angebratenen Beinscheiben mitbringen. Man braucht auch keinen selbst zubereiteten Gemüsefond oder Wein. Einfach nur Wasser, und die Brühe wird schmackhaft und lecker. Eventuell kann man sie noch etwas salzen.

Ich habe einfach zwei Beinscheiben gewürzt und in heißem Öl auf jeweils jeder Seite angebraten.

Als weitere Zutaten habe ich diverse Gemüsesorten gewählt, die ich gerade vorrätig hatte und die zu den Beinscheiben passen.

Mit sehr leckerer Brühe

Eintopf mit Steckrübe, Knollensellerie und Zucchini

Ein herbstlicher Eintopf, wenn es draußen schon anfängt, kälter zu werden und man ein warmes Gericht benötigt.

Ich habe daher auch herbstliches Gemüse verwendet, und zwar Steckrübe und Knollensellerie. Und dazu noch Zucchini.

Des weiteren gebe ich Champignons, Minipaprika, Schalotten und Knoblauch in den Eintopf.

Gewürzt wird mit scharfem Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Zucker. Und zusätzlich noch einigen Lorbeerblättern.

Damit der Eintopf auch richtig gut und schmackhaft wird, gare ich ihn zwei Stunden in selbst zubereitetem Gemüsefond.

Damit wird der Eintopf so richtig gut.

Und wie immer gilt bei diesem Eintopf, dass er am darauffolgenden Tag noch besser schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:489]