Schweinegeschnetzeltes mit Lauch in würziger Rieslingsoße auf frischer Tagliatelle



Einfach, aber lecker
Ein recht einfaches Rezept. Auch aufgrund der wenigen Zutaten. Aber das Besondere daran ist die würzige Soße, die ich aus Riesling und einer Fleischgewürzsalzmischung bilde.

Dazu dann noch frische Tagliatelle, zwar als Convenienceprodukt, aber zumindest frisch und in wenigen Minuten gegart.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 große Schweinenackensteaks (à etwa 400 g)

- 2 Stangen Lauch
- 300 ml Riesling
- Fleischgewürzsalzmischung nach Wahl
- 400 g frische Tagliatelle (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Mit einer würzigen Rieslingsoße

Zubereitung:

Lauch putzen und quer in schmale Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Steaks in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Tagliatelle in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem

Wasser 6 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Fleisch und Lauch darin einige Minuten unter Rühren mit dem Kochlöffel anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Kräftig mit der Gewürzsalzmischung würzen. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen. Soße abschmecken und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker bei Bedarf nachwürzen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Fleisch mit Lauch und Soße großzügig darüber verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Gemüsekuchen



Mit diversem Gemüse
Das können Sie auch! Einen Gemüsekuchen zubereiten. Dazu

bedarf es nicht allzu vieler Kenntnisse.

Sie nehmen einfach aus Ihrem Kühlschrank das Gemüse, das noch vorrätig ist und verbraucht werden muss. Und gut, es sollte etwas zusammen passen.

Dann brauchen Sie noch gestückelte Tomaten aus der Dose. Mit denen Sie zusammen mit Speisestärke einen Belag für den Gemüsekuchen zubereiten. Denn Stärke plus Flüssigkeit im Backofen bei 180 °C gebacken ergibt einen festen, kompakten Belag.

Natürlich hätte zu diesem pikanten Kuchen auch besser ein Hefeteig gepasst, da gebe ich Ihnen recht. Aber die Milch im Kühlschrank war leider verdorben. Und so blieb nur der Umweg zu einem Mürbeteig. Auch nicht schlimm.

Der Kuchen besteht somit aus dem Mürbeteig, dem kleingeschnittenen Gemüse und dem Tomatenbelag.

Mehr braucht es nicht und mehr brauchen Sie auch nicht können.

Eine leichte Würzung mit Salz kommt noch auf den Kuchen vor dem Backen.



Mit leckerem Tomatenbelag

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 1 Süßkartoffel
- 2 Wurzeln
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Lauchzwiebeln
- 1/2 Packung Zuckerschoten (etwa 100 g)
- 2 Dosen gestückelte Tomaten (à 400 g)
- 65 g Speisestärke

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 40 Min. bei 180 °C Umluft

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben und vermischen.

Tomaten aus der Dose in eine Schüssel geben, Speisestärke dazugeben und alles gut mit dem Schneebesen vermischen.

Gemüse auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Tomaten darüber geben und alles gut verteilen.

Kuchen backen.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Pferdefleischsuppe



Sehr leckere Fleischsuppe
Sind Sie Pferdeliebhaber:in oder Reiter:in? Dann sollten Sie schnell zu einem anderen Rezept wechseln. Oder Sind Sie offen für neue Einflüsse? Oder sogar ein:e Liebhaber:in von Pferdefleisch? Dann geht es Ihnen so wie mir, der Pferdefleisch liebt und damit gern schmackhafte Gerichte zubereitet. Nicht ohne Grund habe ich gerade im letzten Dezember ein neues Kochbuch mit 43 Pferdefleischrezepten veröffentlicht. Schauen Sie im Blog einmal danach.

Für diese Suppe wird Pferdesuppenfleisch benötigt. Es darf gern einige Fetteinlagerungen haben, nur sollte natürlich kein Knorpel oder möglichst auch keine Knochen vorhanden sein. Das Fleisch lässt sich dann besser zuschneiden und essen.

Hier eignet sich das Blechstück als Suppenfleisch. Das Blechstück liegt über der Brust und grenzt an die Hochrippe. Das Fleischstück ist stark mit Fett durchwachsen und reines Kochfleisch. Ich liefere Ihnen hier auch gleich einmal ein Foto des Blechstück, das ich direkt vom Onlineshop meines bevorzugten Rossschlachters entnehme – und natürlich mit einem Urhebervermerk markiere –, damit Sie eine Vorstellung von dem Suppenfleisch bekommen. Es ist wirklich bestes Kochfleisch für Suppen.



Herrliches Suppenfleisch © https://www.pferdemetzgerei-stamm.de

Hinzu kommt natürlich noch, dass für diese Suppe keine industriell hergestellte Brühe als Pulver oder Würfel verwendet wird, das verbietet sich bei solch hochwertigem Fleisch von vornherein. Ich verwende frisch zubereitete Brühe, die ich einige Tage zuvor aus Gemüseabfällen im Bräter zubereitet und portionsweise eingefroren habe. Und zwar für genau solche Weiterverarbeitungen als Suppe.

Da ich gerne Knoblauch esse, kommt eine gehörige Portion davon hinein. Dann noch ein paar Kartöffelchen und frischer Lauch.

Die Suppe köchelt bei geringer Temperatur zugedeckt zwei Stunden auf dem Herd. Wird mit Salz, schwarzem Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt und abgeschmeckt.

Und man hat als Ergebnis eine hervorragende, sehr schmackhafte Suppe, die wirklich ihresgleichen sucht. Mein Magen hat sich danach vor dem Fernseher bei mir bedankt, kein Anzeichen einer schweren Verdaubarkeit gezeigt und es hat mir wirklich sehr

gut geschmeckt. Also, sofern Sie einen Rossschlachter in der Nähe haben – oder auf einen Onlineshop zurückgreifen wollen –, kochen Sie das Gericht gern nach, Sie werden verwundert sein über dessen Schmackhaftigkeit.

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdesuppenfleisch Blechstück
- 4 Kartoffeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Stange Lauch
- 800 g Gemüsebrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- eine Portion frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Mit ein paar Kartöffelchen
Suppenfleisch für die Suppe portionieren und in eine Schale geben.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Vom Lauch sowohl ein Stück des dunklen als auch des hellen Teils nehmen und quer in Ringe schneiden. Zu den Kartoffeln geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer plattdrücken und zerkleinern. Zum Gemüse geben.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Suppenfleisch darin kross anbraten. Es sollen sich Röstspuren auf dem Topfboden bilden.

Suppenfleisch durch ein Küchensieb gießen und somit das Öl entfernen.

Fleisch wieder in den Topf zurückgeben. Gemüse dazugeben und kurz anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden köcheln lassen.

Brühe abschmecken.

Schnittlauch kleinschneiden.

Suppe auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit dem Schnittlauch garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Gemüseauflauf



Würzig und lecker

Ich bin eigentlich nicht so ein großer Fan von Aufläufen. Aber dieser hier ist wirklich gut gelungen und schmeckt sehr lecker.

Es ist auch zum großen Teil auf meinen neuen Herd mit dem neuen Backofen zurückzuführen. Denn dieser brachte bei 180 °C Temperatur endlich auch den Gemüsefond, in dem die Zutaten lagen, zum Kochen und hat alles schön gegart. Mein alter Herd, der die Temperatur nicht mehr korrekt brachte, brauchte da immer 220 °C, und selbst bei dieser Temperatur gelang ein Auflauf nicht so gut und lecker wie dieser im neuen Backofen.

Ich habe selbst ein wenig kalkuliert und dem Auflauf 15 Minuten Zeit gegeben, um die Backofentemperatur anzunehmen. Und dann nochmals 30 Minuten, um durchzugaren. Und dem Käse viel Zeit gegeben, schön zu verlaufen und eine schöne Kruste zu bilden.

Ich gebe hier einmal in einer Übersicht an, welche Zutaten ich

in welcher Reihenfolge in den Auflauf gegeben habe. Und jetzt stellen Sie sich bitte die Schichtung in einem Auflauf vor, also es beginnt mit der hier an unterster Stelle stehenden Zutat, dann geht es nach oben bis zum Käse:

- Käsewürfel (Gouda oder ähnliches)
- Lauch
- Zucchini
- Aubergine
- Süßkartoffel
- Kartoffel

Das Ganze wird vor dem Auflegen der Käsewürfel kräftig gewürzt.

Dann kommt der selbst zubereitete Gemüsefond in die Auflaufform.

Und schwupps, ab in den Ofen.



Knuspriger Auflauf

Für 2 Personen:

- 4 Kartoffeln
- 2 Süßkartoffeln
- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 300 g Käsewürfel (Gouda oder ähnliches)
- Gewürzmischung
- Salz
- 800 ml Gemüsefond

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min. bei 180 °C



Sehr leckerer und schmackhafter Auflauf

Gemüse putzen, bei Bedarf schälen, in dünne Scheiben schneiden und jeweils in eine Schale geben.

Gemüse in der oben beschrieben Reihenfolge in eine große Auflaufform legen.

Mit der Gewürzmischung und Salz gut würzen.

Käsewürfel darüber geben.

Auflaufform mit dem Fond auffüllen.

Alles bei der oben angegeben Temperatur 45 Minuten auf mittlerer Ebene im Backofen garen.

Herausnehmen, einmal quer in der Mitte durchschneiden und jeweils einen Teil auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenbrustfilet mit Lauch-Reis



Ich hatte für einen Reis als Beilage eine Phantasie. Und habe sie umgesetzt. Erfolgreich.

Ich gare nicht nur den Reis.

Sondern gebe noch kleingeschnittenen Lauch dazu.

Und mische vor dem Servieren Leinsamen darunter.

Würze gibt scharfes Curry-Pulver. Und Teriyaki-Sauce.

Und als Crunch beim Essen und zur Abrundung kommen noch kleingehäckselte Nüsse obenauf.

Dazu als Hauptzutat einfach ein leckeres, saftig gebratenes Hähnchenbrustfilet, das mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer gewürzt wird.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 1/2 Stange Lauch
- 1/2 Tasse Parboiled Reis
- 1 EL Leinsamen
- 2 EL Hot Madras Curry Powder
- 2 EL Teriyaki-Sauce
- Salz
- einige Nüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Nüsse in einer Küchenmaschine fein mahlen.

Filets auf beiden Seiten mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Reis mit der dreifachen Menge Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Leicht salzen. Zugedeckt 15 Minuten garen.

Lauch putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Lauch 3 Minuten vor Ende der Garzeit des Reises hinzugeben und noch mitgaren. Leinsamen unterheben. Curry-Powder dazugeben und vermischen. Warmhalten.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Filets zuerst auf einer Seite 4 Minuten anbraten. Dann wenden und weitere 4 Minuten anbraten. Beim letzten Bratdurchgang Deckel auf die Pfanne auflegen.

Jeweils ein Filet auf einen Teller geben.

Reis dazu verteilen. Leicht salzen.

Jeweils einen Esslöffel Teriyaki-Sauce über den Reis geben.

Mit Nüssen garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratene Leber mit Gnocchi und Lauch



Mit gefüllten Gnocchi

Ich hatte wieder einmal Hähnchenleber vorrätig. Diese bietet

sich immer gut für ein Gericht mit Pasta in einer geeigneten Sauce an. Oder eben mit anderen Zutaten nur kurz in der Pfanne gebraten.

So ergibt dies hier ein leckeres Pfannenrezept.



In der Pfanne kurz gebraten

Zusätzlich zu der Hähnchenleber verwende ich gefüllte Gnocchi aus der Packung, also ein Convenience-Produkt. Dabei habe ich aber darauf geachtet, dass es ein Produkt mit guter Qualität ist.

Und schließlich noch frischer Lauch. Quer in Ringe geschnitten und dann einfach nur drei Minuten in siedendem Wasser blanchiert.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)

- 600 g mit Käse gefüllte Gnocchi (2 Packungen à 300 g)
- 1 Stange Lauch
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Alles kross gebraten

Lauch putzen, quer in Ringe schneiden und in eine Schüssel geben.

Lebern grob zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen und Lauch im nur noch siedenden Wasser drei Minuten blanchieren.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Gnocchi darin insgesamt unter Rühren acht Minuten kross braten.

In den letzen drei Minuten die Lebern dazugeben und mit anbraten.

Und in der letzten Minute noch den Lauch dazugeben und nur noch erhitzen.

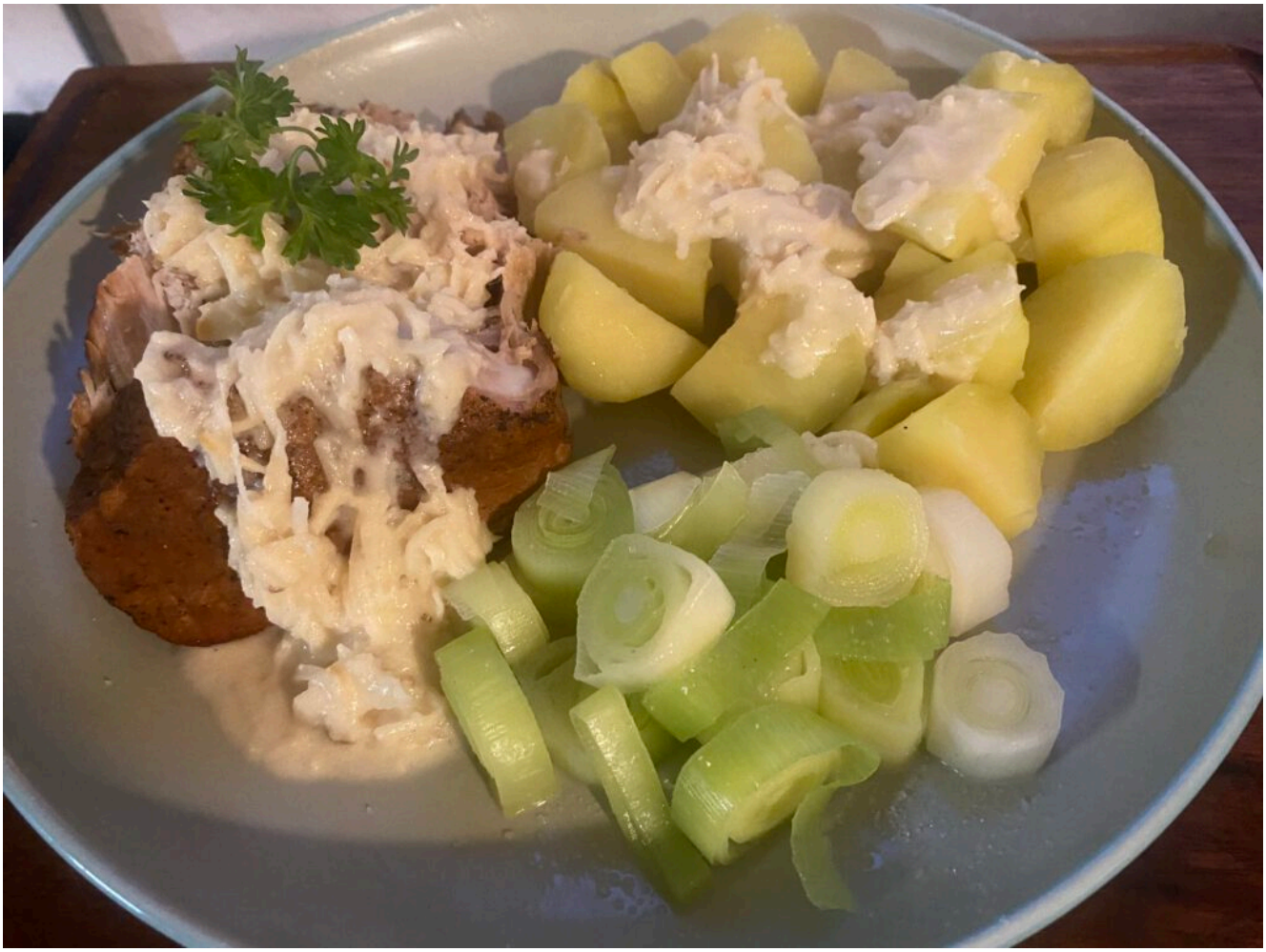
Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

Abschmecken.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinerücken-Braten mit Meerrettich-Sauce und Salzkartoffeln und Lauchgemüse



Mit viel frischer Meerrettich-Sauce

Ein leckerer Schweinerücken-Braten. Ein Stück Fleisch mit langen Fleischfasern. Wodurch man ihn lange schmoren muss. Dann aber ist er weicht, lässt sich mit der Gabel ohne Messer auseinanderziehen und sehr saftig.

Der Braten wird zwar in einem selbst zubereiteten Gemüsefond 3 Stunden geschmort, ohne weitere Zutaten oder Gewürze. Durch das lange Garen wandelt sich der Fond in eine leckere, dunkle Bratensauce. Ich habe diese aber dennoch nicht zum Braten serviert, sondern für ein Gulasch anderweitig verwendet.

Stattdessen habe ich frisch zubereitete Meerrettich-Sauce dazu kredenzt, die ich portionsweise im Kühlschrank aufbewahrt habe. Sie hält sich mehrere Wochen in Vorratsgläsern mit Deckel. Und ist in wenigen Minuten schnell in der Mikrowelle in einer Schale erhitzt.

Als Beilage gibt es einfache Salzkartoffeln, auf die auch noch ein wenig der leckeren Sauce drapiert wird.

Und ein leckeres Lauchgemüse, einfach wenige Minuten im Kochwasser gegart, dann gesalzen und ebenfalls als Beilage zum Braten dazu serviert.

Das Gericht eignet sich hervorragend zum heutigen Vatertag, an dem ich es einfach solo als Hauptgericht serviere, ohne Vorspeise und Dessert.

Für 2 Personen:

- 800 g Schweinerücken-Braten
- Fleisch-Gewürzsalz
- 400 ml Gemüsefond
- 6 Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 200 ml Meerettich-Sauce
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Leckere Bratenscheiben

Braten auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten jeweils einige Minuten kross anbraten.

Mit dem Fond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen und grob zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und Kartoffeln darin 12 Minuten garen.

Lauch putzen, quer in Ringe schneiden und in eine Schüssel geben.

Meerrettich in eine Schale geben.

Kartoffeln in eine Schüssel geben, salzen und warmhalten.

Lauch noch drei Minuten im Kochwasser der Kartoffeln garen.

Meerrettich-Sauce in der Mikrowelle bei 800 Watt zwei Minuten erhitzen.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.

Bratenscheiben auf zwei Teller verteilen.

Kartoffeln dazugeben.

Lauch ebenfalls auf die beiden Teller geben.

Beides leicht salzen.

Meerrettich-Sauce etwas verrühren und über die Bratenscheiben und die Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pfannen-Allerlei mit Gnocchi



Alles zusammen in der Pfanne gegart

Gnocchi bereitet man am besten frisch zu. Der Aufwand ist nicht sehr groß.

Man kann sie dann auch portionsweise einfrieren und für die weitere Verwendung in Gnocchi-Gericht zubereiten.

Muss es aber schnell gehen, da man wenig Zeit hat, kann man durchaus auch auf Gnocchi aus der Packung zurückgreifen.

Hat man ein gutes Produkt gewählt, schmecken diese durchaus und man hat in relativ kurzer Zeit ein schmackhaftes Gericht.

In diesem Rezept wird alles in der Pfanne gebraten.

Zu den Gnocchi kommen noch Gemüse und Bauchspeck.

Auf diese Weise kann man auch schön noch Resteverwertung betreiben und eben alles verwenden, was der Kühlschrank noch hergibt.

Gewürzt wird mit einer Gewürzsalz-Mischung.

Und verfeinert mit viel frischem Basilikum.

Für 2 Personen

- 800 g frische Gnocchi (Packung)
- 1 Stange Lauch
- 2 Süßkartoffeln
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 1 Topf Basilikum
- Gewürzsalz-Mischung
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Schöne Resteverwertung

Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gnocchi, Gemüse und Speck darin etwa 8–10 Minuten kräftig anbraten.

Mit dem Gewürzsalz würzen.

Basilikum dazugeben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratener Schweinebauch auf Brat-Gnocchi



Alles kross und knusprig gebraten

Das eine ein frisches Produkt. Das andere ein Convenience-Produkt.

Ich habe es einfach gemacht, zugegebenermaßen.

Aber ich habe darauf geachtet, beim Convenience-Produkt ein qualitativ hochwertiges Produkt zu wählen.

Die Brat-Gnocchi sind mit Lauch und Speck hergestellt.

Und tatsächlich haben die Gnocchi nach dem Braten einen leichten Geschmack nach Speck. Den Lauch schmeckt man nicht so sehr heraus.

Gemüse in Zitronen-Sauce mit Quinoa und Hirse



Mit leckerer Sauce

Ein veganes Gericht.

Viel verschiedene Gemüsezutaten zu einem Gericht in der Pfanne gebraten.

Dazu als Beilage Quinoa und Hirse.

Für das Gemüse bereite ich aus Zitronensaft eine leichte Sauce zu, die ich allerdings auch würze.

Gemüse-Eintopf



Leckerer Eintopf

Ein leckerer Eintopf. Mit verschiedenem Gemüse und Kartoffeln.

Für etwas Würze und Schärfe sorgen ein kleines Stück frischer Ingwer und eine Peperoni.

Natürlich zubereitet mit frisch zubereitetem Gemüsefond, den ich portionsweise tiefgefroren hatte.

Garniert mit kleingeschnittenem Schnittlauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1233]

Kartoffeleintopf mit Speck und Wiener Würstchen

Einfacher Eintopf.

Aus Kartoffeln und weiterem Gemüse zubereitet.

Mit etwas Bauchspeck.

Und Senf und Weißwein-Essig.

Ich verlängere den Eintopf noch mit etwas Gemüsefond.

Und ich püriere nur einen Teil der Kartoffeln fein, und den anderen Teil der Kartoffeln stampfe ich mit dem Stampfgerät grob, damit noch einige Stückchen im Eintopf sind.

Dazu Wiener Würstchen.

[amd-zlrecipe-recipe:1099]

Schweine-Geschnetzeltes mit Gemüse in Chili-Bohnen-Sauce auf Basmati-Reis

Schweine-Geschnetzeltes asiatisch zubereitet.

Mit scharfer Toban-Djan-Sauce. Also Chili-Bohnen-Sauce.

Ich verwende als Gemüse einfach das, was der Kühlschrank gerade hergibt. Sie können eigentlich genauso verfahren.

In diesem Fall sind dies Wurzeln, Chinakohl, Lauch, Fenchel, Lauchzwiebeln, Schalotten und Knoblauch.

Ich schneide das Gemüse klein und pfannenrühre es zusammen mit dem Schweine-Geschnetzelten im Wok.

Dazu als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:986]

Putensteaks auf buntem Gemüsemix

Einfach einige Putensteaks, in der Pfanne gebraten.

Dazu als Beilage ein bunter Mix aus verschiedenen Gemüse, das

ich gerade vorrätig hatte: Lauchzwiebel, Fenchel, Lauch, Spitzkohl, Chinakohl, Kürbis und Champignons.

Jeweils nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Einfach, aber schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:958]

Putenfilet mit Lauch-Tomaten-Gemüse

Einfaches, aber schmackhaftes Gericht.

Gewürzte und in Butter kross gebratene Putenfilets.

Dazu ein einfaches Gemüse aus Lauch und Tomaten. Mit Kräutersalz gewürzt.

[amd-zlrecipe-recipe:889]

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]