



Deftiger Wurzelgemüse Eintopf

mit offenfrischem Landbrot (für 4 Personen)

Zutaten

300 g Petersilienwurzeln
200 g Kartoffeln
400 g Karotten
300 g Sellerie
300 g Pastinaken
2 mittelgroße Zwiebeln
125 g Kirschtomaten
2 Stangen Frühlingszwiebeln
2 Lorbeerblätter
4 Stiele frischer Thymian
Knoblauch
Muskat
Etwas Schnittlauch
20 g Butter
Etwas Weißwein
Salz
Pfeffer
1 frisches Landbrot

Für den Gemüsefond

Die Gemüseschalen
und -abschnitte
Salz
Pfeffer
Lorbeer
Thymian
Knoblauch
Muskat



Zubereitung

Sellerie, Karotten, Pastinaken, Zwiebeln, Petersilienwurzeln und Kartoffeln waschen, schälen und in gleich große Stücke oder Scheiben schneiden. Für den Gemüsefond die Gemüseschalen und die Restabschnitte mit Wasser aufgießen. Nun Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 4 Stiele Thymian, etwas Knoblauch und eine Prise Muskat dazugeben. Einmal aufkochen und köcheln lassen, bis der Fond den gewünschten Geschmack hat. Dann den Fond durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.

Die Butter in einem Topf erhitzen und das geschnittene Gemüse darin kurz anschwitzen. Salz und Pfeffer dazu, dann mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Gemüsefond aufgießen. Den Eintopf dann 10 bis 15 Minuten köcheln lassen und noch mal abschmecken. Nun die halbierten Kirschtomaten, den in feine Röllchen geschnittenen Frühlingslauch in den Eintopf geben und kurz mit köcheln lassen. Zum Anrichten den Eintopf auf vier Tellern verteilen, mit Schnittlauchröllchen ausgarnieren und frisches Bauernbrot dazu reichen.

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

