

Eintopf mal anders mit grüner Soße

Zutaten für 4 Portionen

300 g Hähnchenkeulen	½ Bund Petersilie
300 g Entenkeulen	1 Zweig Rosmarin
300 g Kalbstafelspitz	1 Bund Kerbel
300 g Schweinebauch	2 Zehen Knoblauch
200 g Gemüsezwiebel	1 Zitrone (Saft & Abrieb)
200 g Lauch	1 TL Kümmel
200 g Karotten	100 ml Olivenöl
200 g Staudensellerie	100 ml Sonnenblumenöl
500 g festkochende Kartoffeln	Salz, Pfeffer und Chili aus der Mühle
1 Zweig Lorbeerblätter	
1 Bund Basilikum	

- 1 Geflügel und Fleisch unter kaltem Wasser abbrausen und trocken tupfen. Die Keulen einmal teilen, den Bauch und den Tafelspitz in ca. 5 x 5 cm große Stücke schneiden. Alles zusammen in einem großen Topf mit 2,5 l kaltem Wasser, dem Lorbeerzweig und Salz und Pfeffer kalt ansetzen, aufkochen und die aufsteigenden Trübstoffe abschäumen. Das ganze ca. 45 Minuten köcheln lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Kräuter von den Stielen zupfen, fein schneiden und in eine große Schüssel geben. Den Knoblauch halbieren, Keim entfernen und in einen Mixbecher geben. Zitronensaft und Abrieb, Kümmel und das Öl ebenfalls in den Mixbecher geben und alles fein mixen. Das pürierte Knoblauch-Zitronenöl zu den Kräutern geben und mit Pfeffer, Salz und Chili abschmecken.
- 3 Die Kartoffeln waschen, schälen und in mundgerechte große Stücke schneiden. Die Kartoffeln nach 45 Minuten in den Topf dazu geben und weitere 30 Minuten leicht köcheln lassen. Alles restliche Gemüse waschen und küchenfertig putzen (evtl. schälen). Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und nachdem die Kartoffeln 30 Minuten mit geköchelt haben, das Gemüse zugeben und nochmals alles ca. 6-8 Minuten leicht köcheln lassen. Die Butter kurz vor dem Servieren zugeben und den Eintopf mit Pfeffer, Chili und Salz abschmecken.
- 4 Den Eintopf auf einem Untersetzer in die Mitte vom Tisch stellen, 4 Suppenbowls mit einer großen Schöpfkelle dazu. Die Grüne Soße dazu stellen, so dass sich jeder individuell sein Gericht vollenden kann, mit mehr oder weniger grüner Soße.

©by Alexander Schütz

Alexander Schütz GmbH & Co.KG | Wartenfels 85 | 95355 Presseck
 Telefon: +49 (0) 9223 / 229 | Telefax: +49 (0) 9223 / 945647
mail@berghof-wartenfels.de | www.berghof-wartenfels.de