

Feuertopf – eine wärmende Sache!

Der Eintopf ist eine der ältesten überlieferten warmen Mahlzeiten und ist weltweit ein beliebtes Hauptgericht der Alltagsküche – im Gegensatz zu einer Suppe, die man als Vorspeise auch in der gehobenen Gastronomie findet. Der Name ist übrigens tatsächlich dadurch entstanden, dass für sämtliche Zutaten nur ein Topf benötigt wird. Der Vorteil vieler Eintöpfe ist, dass sie mit wenig Aufwand nebenbei gekocht und über mehrere Stunden warmgehalten werden können.

Eintöpfe können viele verschiedene Zutatenkombinationen enthalten. Die Gebräuchlichsten sind Fleisch, Kartoffeln, Karotten, Erbsen, Linsen oder andere Hülsenfrüchte, sonstiges Gemüse, Kräuter und Gewürze. Die meisten Variationen bestehen aus Zutaten die saisonal gerade erhältlich sind.



Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 150 g Speck, durchwachsen
- 300 g Schinkenwurst
- 2 Paar Wienerli
- 4 Tomaten (VARIANTE: 1 gr. Büchse Pelati)
- 3 bunte Peperoni
- 2-3 gr. Gemüsezwiebeln

Für die Kochflüssigkeit:

- 5 dl Fleischbrühe
- 1 Packung Worchester-Sauce
- 4 EL Ketchup
- 1 EL Paprikapulver, scharf
- 1 EL Salz, Pfeffer & Majoran

So wird es gemacht:

(Vorbereitung ca. 20 Min. / garen ca. 45 Min.)

1. Kartoffeln und Tomaten schälen. (VARIANTE anstelle frischer Tomaten einfach Pelati aus der Dose verwenden. Das erspart das Schälen.)
2. Alle Zutaten in kleinere Würfel schneiden.
3. Jetzt eine hohe Pfanne erhitzen, den Speck darin auslassen und anschliessend Schinkenwurst, Zwiebeln und Peperoni begeben und unter ständigem Rühren mitdünsten.
4. Nun die Kartoffeln Tomaten und Wienerli dazugeben und mit der Fleischbrühe „ablöschen“.
5. Zum Schluss Ketchup, Worchester-Sauce und Gewürze einrühren und alles ca. 10 Min. zugedeckt aufkochen lassen. Anschliessend Deckel entfernen und das Ganze so lange weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist.
6. Zum Anrichten kann der Eintopf in Suppenteller oder –schalen gegeben werden. Wer es urchiger mag, stellt gleich den ganzen Topf auf einer feuerfesten Unterlage auf den Tisch und lässt mit einer Suppenkelle schöpfen.



Übrigens:

Dieses Rezept kann beispielsweise auch beim Campingausflug in einem über das Lagerfeuer gehängten Topf zubereitet werden.

Das passt dazu:

Ein kleiner grüner Salat als Vorspeise und dann einfach ein Stück Ruch- oder Vollkornbrot oder auch 1 Bürli dazu servieren.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Hallauer rot, Graf von Spiegelberg, 2008 Blauburgunder (Pinot Noir), Hallau AOC: Blauburgunder (Pinot Noir) gilt als eine der edelsten Traubensorten. Die tiefen, schweren Böden des Hallauer Berges und moderne, schonende Keltermethoden verleihen diesem Wein den besonderen Charakter. Ein milder, fruchtiger und vollmundiger Blauburgunder. Ideal zu allen leichten Fleischspeisen, Braten aus weissem Fleisch und Geflügel, «Zvieri-Plättli» - und immer zum Anstossen. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris

