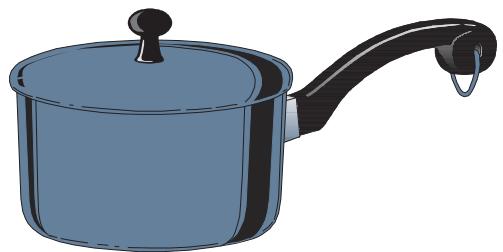


# Eintöpfe



	Seite
Cassoulet	264
Chilli con Carne	269
Feijoada mit Hühnchen	270
Gänseeintopf	272
Irish Stew	274
Kichererbsen-Kartoffel-Gulasch	275
Linseneintopf	277

# Cassoulet

## ÜBERBACKENER FLEISCHEINTOPF MIT WEISSEN BOHNEN BOHNEN UND WURST

### Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen  
*3 ganze geschälte Zwiebeln  
4 1 Hühnerbrühe, frisch,  
aus Würfeln oder aus der  
Dose  
1 TL feingehackter Knob-  
lauch  
1 TL getrockneter Thymian  
1 kg getrocknete weiße  
Bohnen  
500 g durchwachsener  
Speck in einem Stück  
Bouquet garni, bestehend  
aus 4 Petersilienstengeln, 3  
Stielen Selleriekraut, wei-  
ßer Teil einer Lauchstange  
und 2 Lorbeerblättern in  
Mull eingebunden  
1 l Wasser  
500 g Kochwurst, nach  
Möglichkeit mit Knoblauch  
Salz  
Schwarzer Pfeffer*

### Zubereitung:

In einem schweren, 6 bis 8 l fassen-  
den Topf oder Suppenkessel  
bringt man die Hühnerbrühe auf  
großer Flamme zum Sprudeln. Die  
Bohnen hineinschütten und 2 Minu-  
ten lebhaft kochen. Den Topf vom  
Feuer nehmen und die Bohnen 1  
Stunde weichen lassen. Inzwischen  
kocht man den Speck und ggf. die  
Speckschwarte 15 Minuten in 1 l  
Wasser. Abgießen und beiseite stel-  
len.

Mit der Spitze eines scharfen Mes-  
sers sticht man 5 oder 6 Löcher in  
die Wurst und gibt sie zusammen  
mit dem durchwachsenen Speck zu  
den Bohnen. Auf großer Flamme  
aufkochen und dabei den Schaum  
von der Oberfläche abschöpfen.  
Wenn die Brühe ziemlich klar aus-  
sieht, gibt man die ganzen Zwiebeln,  
Knoblauch, Thymian, bouquet garni,  
Salz und etwas Pfeffer aus der  
Mühle dazu. Die Hitze verringern

und ohne Deckel 45 Minuten lang köcheln lassen. Man legt die Wurst

auf einen Teller und stellt sie beiseite. Bohnen und Speck werden noch weitere 30 bis 40 Minuten gegart, bis die Bohnen weich sind. Dann lässt man den Speck abtropfen und legt ihn auf den Teller zu der Wurst. Zwiebeln und bouquet garni wirft man weg. Die Brühe durch ein Sieb in eine Rührschüssel gießen, das Fett abschöpfen und abschmecken. Dann setzt man Bohnen, Brühe und Fleisch in getrennten Gefäßen beiseite.

## DIE ENTE

### Zutaten:

Eine 2-2 $\frac{1}{4}$ kg schwere Ente,  
geviertelt  
4 EL Butter  
1 EL Pflanzenöl

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter sahnig rühren, indem man sie mit einem Holzlöffel kräftig gegen die Seiten einer kleinen Schüssel schlägt, bis sie ganz locker

ist; dann das Öl unterziehen. Die Ente trocknet man mit Küchenkrepp und überzieht die Viertel mit der Mischung aus schaumiger Butter und Öl. Man legt sie mit der Hautseite nach unten auf den Rost und grillt sie 15 Minuten in 10 cm Entfernung vom Strahler. Mit dem Saft aus der Fettwanne begießen und weitere 5 Minuten grillen. Danach vergrößert man die Hitze auf 200° und grillt noch 15 Minuten, wobei man die Ente ein- oder zweimal mit der angesammelten Flüssigkeit überschüttet. Mit einer Küchenzange dreht man die Viertel um, befeuchtet sie wieder und legt nun die Hautseite nach oben 10 Minuten unter den Strahler. Die Hitze auf 235° erhöhen, erneut überschöpfen und weitere 10 Minuten grillen. Dann legt man die Ente auf eine Platte und gießt den Grillsaft aus der Fettwanne in eine Schüssel, wobei man allen braunen Satz, der an der Wanne haf tet, auch hineinkratzt. Die Flüssigkeit lässt man sich setzen, schöpft das Fett oben ab und hebt es in einer kleinen Schüssel auf. Den entfetteten Rest gibt man in die Bohnenbrühe. Wenn die Ente abgekühlt ist, schneidet man überschüssiges Fett und Knorpel ab

und trennt die Viertel mit einer Geflügelschere in serviergerechte Stücke.

## SCHWEINE- UND LAMMFLEISCH

### Zutaten:

250 g frischer Speck, gewürfelt  
500 g ausgebeintes Schweinekotelett, in 5 cm große Stücke geschnitten  
500 g ausgebeinte Lamm Schulter, in 5 cm große Stücke geschnitten  
1 Tasse feingeschnittene Zwiebeln  
1/2 Tasse kleingeschnittener Staudensellerie  
1 TL feingehackter Knoblauch  
1 Tasse herber Weißwein  
750 g feste, reife Tomaten, geschält, entkernt und grob geschnitten (etwa 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Tassen) oder dafür 2 Tassen geschnittene, abgetropfte ganze Tomaten aus der Dose  
1 Lorbeerblatt  
 $\frac{1}{2}$  TL Salz  
Schwarzer Pfeffer

### Zubereitung:

Den Backofen auf 160° vorheizen. In einer schweren Pfanne von 25 bis 30 cm Durchmesser brät man den gewürfelten Speck auf mäßiger Hitze unter ständigem Rühren, bis er knusprig und braun ist. Die Würfel herausnehmen und aufheben. Alles ausgebratene Fett bis auf 2 oder 3 EL in eine kleine Rührschüssel abgießen. Das in der Pfanne verbliebene Fett erhitzt man fast bis zum Rauchpunkt und bräunt darin das Schweine- und Lammfleisch, jeweils 4 oder 5 Stücke zur gleichen Zeit. Sind die Stücke auf allen Seiten braun, legt man sie in einen 4 l fassenden Bräter oder in eine schwere, feuerfeste Kasserolle.

Nun entfernt man alles Fett aus der Pfanne bis auf 3 EL und dünstet darin die geschnittenen Zwiebeln auf schwacher Hitze 5 Minuten. Dabei den braunen Satz loskratzen, der an der Pfanne haftet. Sellerie und Knoblauch zugeben und 2 Minuten dünsten. Dann löscht man mit dem

Wein ab und kocht auf großer Flamme, bis die Mischung zur Hälfte reduziert ist. Mit einem Gummispachtel kratzt man den Inhalt der

Pfanne in die Kasserolle. Behutsam röhrt man Tomaten, Lorbeerblatt, Salz und etwas Pfeffer aus der Mühle in die Kasserolle. Auf dem Herd aufkochen, zudecken und auf dem mittleren Einschub des Ofens (etwas Brühe oder Wasser zugießen, falls das Fleisch trocken aussieht) 1 Stunde, bis das Fleisch weich ist, garen. Mit der Küchenzange hebt man das Fleisch in eine Schüssel. Das Fett wird von dem Saft in der Kasserolle abgeschöpft, dann seiht man den Saft in die Bohnenbrühe und wirft die Gemüse weg

## DIE GEBACKENE KRUSTE

### Zutaten:

$\frac{1}{2}$  Tasse feingehackte frische Petersilie  
 $1\frac{1}{2}$  Tassen, trockene Semmelbrösel

### Zubereitung:

Den Backofen auf  $180^\circ$  vorheizen. Die Wurst schälen und in halbzentimeter dicke Scheiben schneiden. Den durchwachsenen Speck und die Speckschwarte zerteilt man in 2 cm große Würfel. In eine schwere, feuерfeste, 6 bis 8 1 fassende Kasserolle, die mindestens 12 cm tief ist, gibt man eine 2 cm dicke Lage Bohnen. Die Hälfte von der Wurst, dem frischen Speck, der Schwarte, dem durchwachsenen Speck, der Ente, dem geschmorten Schweine- und Lammfleisch schichtet man darüber. Darauf kommt eine weitere Lage Bohnen, dann der Rest des Fleisches und eine letzte Schicht Bohnen, mit Wurstscheiben belegt. Man gießt die Bohnenbrühe dazu, bis sie fast die Bohnen bedeckt. Die Brösel breitet man in einer dicken Schicht über die Oberfläche und beträufelt sie mit 3 oder 4 EL Entenfett.



Auf der Herdplatte bringt man die Kasserolle zum Kochen, dann backt man sie, nicht zugedeckt, im oberen Drittel des Ofens  $1\frac{1}{4}$  Stunden, bis die Brösel eine feste dunkle Kruste gebildet haben. Man kann diese Kruste (*Gratin*) behutsam in das Cassoulet drücken und das Gericht weiterbacken, bis sich eine neue Kruste bildet. Dies kann man zwei- oder dreimal wiederholen. Direkt in der Kasserolle, die mit Petersilie überstreut wird, servieren.

# Chilli con Carne

## Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen  
2000 g Rote Bohnen aus der Dose  
1 l Fleischbrühe  
750 g Rinderhack  
800 g geschälte Tomaten  
500 g Champignons  
4 mittelgroße Zwiebeln  
5 Knoblauchzehen  
200 g Tomatenmark  
120 g schwarze Oliven (ohne Kerne)  
2 große Karotten  
4 Chilischoten  
1 kleine Dose Maiskörner  
Olivenöl, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Einen ca. 5 l fassenden Topf bereitstellen. In einer großen Pfanne mit etwas Öl das Rinderhack braun anbraten und in den Topf geben.  
Die Karotten, die Zwiebeln, die Champignons in gleichkleine Würfelchen schneiden und ebenfalls eine Sorte nach der anderen in etwas Öl anbraten und in den Topf geben.  
Den Knoblauch, die Chilischoten und die Oliven fein Hacken und dazugeben.  
Den Mais und die Tomaten sowie die Bohnen in den Topf geben und alles mit der Brühe aufkochen.  
Das Tomatenmark dazugeben.  
Ohne Deckel köcheln lassen bis die

suppige Konsistenz in eine breiige übergegangen ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Tipp:

Eignet sich besonders als Bestandteil eines Essens, das sich bis in die späte Nacht hinzieht (z.B. Silvester). Der Topf bleibt auf dem Ofen, eventuell muss man mehr Brühe bereithalten, um das Chilli nicht zu dick werden zu lassen.



# Feijoada mit Hühnchen

## Zutaten:

Für 4 Personen  
250g Bohnen,  
Schwarzaugebohnen  
2 Hähnchenfilet, (eine  
Brust)  
Bacon-Streifen  
1 Liter Fleischbrühe  
2 Schalotten, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, klein ge-  
schnitten  
 $\frac{1}{2}$ Knollensellerie, gewürfelt  
3 Tomaten, gewürfelt  
1 Lorbeerblatt  
1 Prise Piment  
1 Chilischote, entkernt,  
klein geschnitten  
1 Bund Petersilie, glatte,  
gehackt  
1 Paprikaschote, grüne,  
gewürfelt  
1 Paprikaschote, rote, ge-  
würfelt  
Schale von 1 Zitrone, abge-  
riebene  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht in der vierfachen Menge Wasser einweichen. Anderntags ca. 45 Minuten in Salzwasser kochen, so dass die Bohnen etwa zu Dreiviertel gar sind.  
Die Hähnchenfilets in walnussgroße Stücke schneiden. Diese jeweils mit einer Baconscheibe umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.  
Die Stückchen pfeffern und rundum in Olivenöl anbraten.  
In einem großen Topf Schalotten, Knoblauch und Sellerie in Olivenöl anrösten. Mit Brühe auffüllen, Bohnen, Chilischote, Paprika und Lorbeerblatt zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Dann kommen die Petersilie, Tomaten und die abgeriebene Zitronenschale dazu. Weitere 10 Minuten köcheln.  
Die Hähnchenstücke, von ihren Zahnstochern befreien und auf die fertige Feijoada geben.

## Tipp:

Eine Feijoada kann mit allen möglichen Zutaten zubereitet werden. Eine klassische Version ist die mit Buzios (Triton-Schnecken), aber es geht auch mit Garnelen, Schweinefiletstücken, oder Fisch.

Das Rezept stammt aus Portugal.



# Gänseeintopf

## Zutaten:

Für 6 bis 8 Personen  
*Eine Gänsekarkasse (oder auch zwei)*  
*2 große Karotten*  
 *$\frac{1}{4}$  Selleriekrolle*  
*2 große Petersilienwurzeln*  
 *$\frac{1}{2}$  Gemüsezwiebel*  
*3 l Wasser*  
*Das Weiße einer Lauchstange*  
*2 EL Gänseschmalz*  
*Die Innereien der Gans (Hals, Magen, Herz)*  
*30 g Fadennudeln pro 2 Personen-Portion*  
*Salz, Pfeffer*  
*Gehackte Petersilie*

## Zubereitung:

Von der Karkasse alle Fleischreste 'abfrieseln'. Das geht am besten, wenn die Knochen noch warm sind. Größere Stücke zerteilen (2 cm). Die Knochen, Flügel und Haut in den Dampftopf geben, dazu die Karkasse mit dem Küchenbeil oder der Geflügelschere zerkleinern. Das Wasser aufgießen und 2 Stunden kochen lassen.

Nach dem Öffnen den Inhalt in den Kochtopf abseihen. Die Knochen nochmals nach Fleischresten absuchen und diese mit dem ursprünglich Abgefrieselten aufbewahren.

Die Flüssigkeit in den Dampftopf zurückgießen. Die Innereien hineingeben und min 30 bis 40 Minuten

kochen. Nach dem Öffnen die Innereien mit einer Schaum- oder Siebkelle herausfischen und auskühlen lassen.

Die Brühe im Dampftopf ohne Deckel bei großer Flamme auf die Hälfte einreduzieren.

Während der verschiedenen Kochzeiten die Gemüse (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzeln und Zwiebel) in sehr kleine Würfel (max. 4x4 mm) schneiden. Den Lauch der Länge nach halbieren und dann quer in sehr feine Streifen schneiden.

Im Kochtopf das Gänseschmalz erhitzen und zunächst Karotten, Sellerie und Petersilienwurzeln 10 Min. lang anschwitzen. Dann Zwie-

bel und Lauch dazugeben. Nach 5 Min. mit der ein reduzierten Flüssigkeit aufgießen.

Vom ausgekühlten Hals alles Fleisch abfieseln, Herz und Magen in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Alles zusammen mit den Fleischresten in die Gemüsebrühe geben und kurz aufkochen lassen.

In diesem Stadium kann man den Eintopf mehrere Tage im Kühlen aufbewahren.

Die beschriebene Menge reicht für 6 bis 8 Personen als Suppengang. Will man den Eintopf in kleineren Portionen auf mehrere Male verteilt essen, so schöpft man pro Person  $\frac{1}{4}$  l Eintopf in einen kleineren Topf, erhitzt ihn und gibt als Einlage kurz vor dem Auftragen die Fadennudeln dazu. Auch das Abschmecken und Würzen mit Salz und Pfeffer sollte man erst vornehmen, wenn die Nudeln eingelegt wurden.

Vor dem Auftragen mit der Petersilie bestreuen.



# Irish Stew

## Zutaten:

Für 4 Personen

800 g Lamm - Schulter

5 EL Öl

1 Zwiebel

1 Zehe/n Knoblauch

300 g Möhren

1 Knollensellerie

$\frac{1}{4}$  Kopf Weißkohl

150 g Lauch

1 Liter Rinderbrühe

250 g Kartoffeln, geschälte

1 EL Petersilie, gehackte

1 Prise Kümmel

1 Prise Thymian

Muskat

Salz

Pfeffer

## Zubereitung:

Lammfleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden, Zwiebel in Streifen schneiden, Möhren, Sellerie und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden (1 Kartoffel beiseitelegen), Kohl und Lauch grobblättrig schneiden.

In erhitztem Öl das Fleisch anbraten. Zwiebel, zerdrückten Knoblauch und Gemüse ohne die Kartoffeln beigeben, mitschmoren lassen, mit Brühe aufgießen, mit Kümmel, Muskat, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Stunde bei leichter Hitze kochen lassen.

Dann Kartoffelwürfel beigeben und noch eine Viertelstunde weiterkochen lassen. Die beiseitegelegte Kartoffel fein raspeln und

kurz vor dem Servieren den Irish Stew damit binden.

Mit gehackter Petersilie bestreuen.



# Kichererbsen-Kartoffel-Gulasch

## Zutaten:

Für 8 Personen

300 g getrocknete Kichererbsen  
2 1/4 l Wasser  
1 Zwiebel, mit 3 Nelken u. 1 Lorbeerblatt gespickt  
1 Gewürzstrauß, gebunden aus 1 Petersilienstängel, 1 Thymianzweig, 1 Lauchblatt  
250 g Wammerl, mild geräuchert  
4 Zwiebeln (ca. 800g)  
400 g rote Paprikaschoten  
400 g mehlige Kartoffeln  
100 Schweinefett  
2-3 Knoblauchzehen  
2 EL Tomatenmark  
3 EL Paprikapulver  
Essigwasser (einige Spritzer Obstessig + kaltes Wasser)  
2 l Geflügel-, Rinder- oder Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
4 Paar Debreziner  
2 g Kümmel  
80 g Butter  
100 g flüssige Sahne  
100 g Crème Fraîche

## Zubereitung:

Kichererbsen im lauwarmen Wasser über Nacht einweichen.

Tags darauf Kichererbsen mit gespickter Zwiebel, Gewürzsträußchen und Wammerl im Einweichwasser langsam weich kochen. Erst ganz zum Schluss vorsichtig salzen.

Zwiebeln schälen, fein schneiden. Paprikaschoten in 1 cm große Würfel schneiden. Geschälte Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden.

Schweinefett erhitzen, Zwiebeln, gehackten Knoblauch hell anschwitzen, Paprikawürfel zugeben, langsam andünsten.

Tomatenmark zugeben, anrösten, zur Seite stellen, abkühlen lassen. Mit Paprikapulver bestreuen, durchrühren, dann mit einem

*1 Prise Cayenne  
etwas Zitronensaft- und schale  
4 Essiggürkchen  
1 Bund Schnittlauch*

Schuss Essigwasser ablösen.

Das Ganze etwas einköcheln lassen, mit kochend heißer Brühe aufgießen und ca.

zur Hälfte einreduzieren lassen, dann pürieren.

Jetzt die Kartoffeln zugeben und mit Biss kochen. Salzen und pfeffern.

Heiße Kichererbse

n abschütten (Sud aufheben, eventuell zum Verdünnen nutzen) und zum Kartoffelgulasch geben.

Gekochtes Wammerl von Schwarze und Knorpeln befreien, in ca. 1 cm große Stücke schneiden, beigeben. Debreziner im Gulasch 10 Min. heiß ziehen lassen, herausnehmen, in 1 1/2 cm große Stücke schneiden.

Kümmel mit der Butter feinst hacken. Debreziner wieder zugeben, alles noch einmal 10. Min. heiß köcheln, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Kümmelbutter einrühren.

Sahne und Crème Fraîche mit Cayenne und Zitrone verrühren. Eintopf in heiße Teller einfüllen, mit der Sahnmischung benetzen, mit gewürfelten Gürkchen und fein geschnittenem Schnittlauch anrichten, sofort servieren.



# Linseneintopf

## Zutaten:

Für 4 bis 6 Personen  
250 g Linsen  
1 Zwiebel  
3 Stangen Sellerie  
3 Möhren  
2-3 Kartoffeln  
100 g Bacon in Würfeln  
 $\frac{1}{2}$  l trockener Rotwein  
 $\frac{1}{2}$  l Rindsbrühe  
Pfeffer  
Salz

## Zubereitung:

Die Linsen über Nacht in Rotwein einweichen.  
In einem 3 l fassenden Topf die Frühstücksspeck-Würfel auslassen. Die Würfel herausnehmen und auf die Seite stellen. In dem Fett die auf Linsengröße in Würfel geschnittenen Möhren, Zwiebel und Sellerie andünsten. Den Speck und die eingeweichten Linsen dazugeben, mit der Brühe auffüllen und mindestens drei Stunden leicht köcheln. (In

einem Dampftopf kommt man mit einer Stunde aus.)

Die ebenfalls in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben und für weitere 30 Minuten mitkochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack kann dem Eintopf mit Essig und Zucker eine stärkere säuerliche Note gegeben werden.

## Tipp:

Als Einlage eignen sich würzige Würste wie Rindswurst, Kreiner, Debreziner oder Landjäger.

