
Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte

Bemerkungen: 1 L Flüssigkeit ist zuviel. 500 mL sollten genügen. Anderenfalls wird das Ganze zu suppig.

Einfacher degtiger Eintopf. Lässt sich mit anderen Gemüsesorten fast beliebig modifizieren.

Zutaten: für 4 Portionen

1 Kilogramm Kartoffeln
150 Gramm geräucherter durchwachsener Speck (oder Katenschinkenwürfel)
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 Gramm Wirsingkohl
1 EL Butterschmalz
1 EL Edelsüß-Paprikapulver
1 Lorbeerblatt
1 Liter Rinderbrühe
etwas gemahlener Kümmel (evtl.)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
Weißweinessig (zum Abschmecken)
75 Gramm Bacon (Frühstücksspeck)
1 Bund Schnittlauch
100 Gramm saure Sahne

Rezept: Die Kartoffeln schälen, abspülen und in grobe Würfel schneiden. Den Speck eventuell in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Wirsing abspülen und in feine Streifen schneiden.

Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln und Speck darin anbraten. Dann Knoblauch und Kartoffeln dazugeben und mitbraten lassen. Wirsingstreifen dazugeben und kurz schmoren lassen. Dann Paprikapulver, Lorbeerblatt und Brühe dazugeben und alles etwa 30 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Wenn der Sud zu dünnflüssig ist, einige Kartoffelwürfel herausnehmen, fein zerdrücken und wieder unterrühren.

Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Essig abschmecken. Die Baconstreifen in die kalte Pfanne legen und langsam kross ausbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Eintopf mit den Baconstreifen belegen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch und saure Sahne verrühren und zum Eintopf reichen.