

Gemüseeintopf

Zutaten:

2 Kg Bauchfleisch

Kartoffeln

Verschiedene Gemüsesorten, z.B. Ebsen, Wurzeln, Brechbohnen, Rosenkohl, Porree, Kohlrabi etc.

Brühwürfel für ca. 3 Liter

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch im ganzen in einen großen Topf geben und das Fleisch mit Wasser bedecken, salzen und ca 1 ½ Stunden kochen lassen. Fleisch herausnehmen, Topf mit Wasser bis zur Hälfte auffüllen. Brühwürfel reinschmeissen, kleingeschnittene Kartoffeln und Gemüsesorten dazugeben und ca 15 Minuten kochen lassen. Fleisch kleinschneiden und nach den 15 Minuten mit in den Topf geben. Abschmecken und Würzen.



