

# Eintopf mit Gemüse und Schinken im Brottopf

## Für zwei Personen

### Für den Brottopf:

2 Würfel frische Hefe	1 Ei	400 g Weizenvollkornmehl
100 g Roggenmehl	1 Msp. gemahlener Fenchel	1 Msp. gemahlener Kümmel
1 Msp. gemahlener Anis	1 TL Zucker	1 TL Salz
250 ml Sonnenblumenöl		

### Für den Eintopf:

2 Sch. geräuch. Kochschinken	100 g Rollgerste	1 Scheibe Sellerie, ca. 1 cm dick
1 Stange Staudensellerie	2 Karotten	2 gelbe Karotten
2 mehligk. Kartoffel	1 Petersilienwurzel	200 g steirische Käferbohnen
1 l Gemüsefond	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Liebstöckel
Salz	Pfeffer	

### Für den Brottopf:

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwei Schüsseln, konisch, ca. 8 cm hoch, 10 cm Durchmesser, umdrehen und die Außenseite gut mit Öl einreiben.

Hefe mit Zucker, 250 ml lauwarmem Wasser, Fenchel, Kümmel, Anis und Salz vermischen. Mehle löffweise dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren und Teigstücke jeweils mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen. Auf die beölten Schüsseln geben. Mit Ei bestreichen.

Aus restlichem Teig Deckel für den Topf herstellen. Ebenfalls mit Ei bestreichen. Alles im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten backen. Danach den Brottopf auskühlen lassen.

### Für den Eintopf:

Rollgerste am Vortag in kaltes Wasser einlegen. Vor der Verarbeitung Rollgerste abgießen und in Gemüsefond aufkochen.

Gemüse putzen, ggf. schälen und würfelig schneiden. Etwas Liebstöckel hacken und zum Gemüse geben, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse zur Gerste geben und bissfest garen.

Schinken würfelig schneiden und dazu geben. Zum Schluss Käferbohnen dazu geben und kurz ziehen lassen. Im ausgekühlten Brottopf anrichten und mit Petersilie und Liebstöckel garnieren.

Carmen Lamisch am 13. November 2023