

Spitzkohl-Möhren-Eintopf

Für 4 Personen

400 g Kasslerfilet	1 Stange Lauch	1 Zwiebel
2 schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	2 Sternanis
1 Prise Kreuzkümmel	1 Zweig Thymian	Meersalz
400 g kleine Kartoffeln, fest	1 kleiner Kohlrabi	1 kleiner Spitzkohl (400 g)
1 Bund junge Möhren	1 Bund Kerbel	weißer Pfeffer

Das Fleisch abtupfen. Lauch putzen, waschen und klein schneiden. Zwiebel schälen und vierteln. In einem großen Topf 1 Liter Wasser, Lauch, Zwiebel, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Sternanis, Kreuzkümmel, Thymian und 1/2 TL Salz aufkochen. Das Fleisch zugeben und darin bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann das Fleisch aus dem Topf nehmen, zugedeckt warm stellen. Kartoffeln schälen, wenn nötig halbieren. Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Anschließend beides in der kochenden Brühe ca. 10 Minuten garen. In der Zwischenzeit Spitzkohl putzen, die äußere Blätter entfernen. Spitzkohl waschen, klein schneiden. Möhren abbürsten, evtl. schälen und in Scheiben schneiden. Mit in die kochende Brühe geben und ca. 10 Minuten garen. Kerbel abspülen, trocken schütteln, fein schneiden. Fleisch in Scheiben schneiden und nochmals kurz im Eintopf erhitzen (die Brühe darf dann nicht mehr kochen). Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Eintopf in Suppentassen oder tiefen Tellern anrichten und mit Kerbel bestreut servieren.

Frank Buchholz 07. November 2011