

Englischer Eintopf mit Sommer-Gemüse und Schinken

Für 6 - 8 Personen

400 g neue Kartoffeln	6 Teltower Rübchen	6 mittelgroße Bund-Möhren
1 große Fenchelknolle	6 Schalotten	1 Herz von Staudensellerie
Röschen von violetter Brokkoli	sommerliches Blattgemüse	2 kg geräuch. Vorderschinken
1 Zweig frischer Lorbeer	1 kl. Bd. frischer Thymian	glatte Petersilie
Pfefferkörner	Meersalz, Pfeffer	natives Olivenöl extra

Die Kartoffeln abbürsten, größere Kartoffeln in Stücke schneiden. Die Rübchen schälen. Das Blattgemüse grob zerteilen. Die Möhren abbürsten. Den Fenchel in 6 Stücke schneiden, das Grün beiseitelegen. Die Schalotten schälen und in 6 Stücke schneiden. Den Staudensellerie vierteln, die gelben Blätter beiseitelegen. Den Schinken in einem großen Topf mit Wasser bedecken und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald das Wasser aufwallt, den Schinken herausnehmen und abtropfen lassen. Damit wird überschüssiges Salz ausgeschwemmt. Aus Lorbeer, Thymian und Petersilie ein kleines Kräuter-Sträußchen binden. Den Schinken wieder in den Topf legen. Das Kräuter-Sträußchen und die Pfefferkörner zugeben. Alles mit frischem Wasser bedecken, zum Kochen bringen, die Temperatur reduzieren und das Fleisch 1 1/2 Stunden leicht köcheln lassen. Möhren, Fenchel, Schalotten, Sellerie, Kartoffeln und Rübchen zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze ca. 45 Minuten kochen, bis der Schinken und das Gemüse gar sind. Fleisch und Gemüse aus der Brühe nehmen und warmhalten. Blattgemüse und Brokkoliröschen in der Brühe ca. 5 Minuten kochen. Dann herausnehmen und ebenfalls warm stellen. Die Brühe abschmecken. Den Schinken mit 2 Gabeln grob zerpfücken. Fleisch und Gemüse auf tiefe Teller oder Suppenschalen 1/2 verteilen. Mit reichlich Brühe übergießen, mit Fenchelgrün, Petersilien- und Sellerieblättern bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Jamie Oliver am 28. Dezember 2019