

# Pichelsteiner Eintopf

## Für 4 Personen

400 - 500 g Tafelspitz	200 g grüne Buschbohnen	2 Karotten
$\frac{1}{4}$ Sellerieknolle	1 Petersilienwurzel	4 Kartoffeln, festk.
1 rote Zwiebel	1 weiße Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch

## Gewürzmischung:

2 Lorbeerblätter	1 TL Pimentkörner	1 TL Pfefferkörner
------------------	-------------------	--------------------

## Außerdem:

1 Stück Ingwer	1 angedrückte Knoblauchzehe	4 Stängel Basilikum
weißer Balsamico	Rapsöl	Salz, weißer Pfeffer

Wurzelgemüse putzen, Schalen und Abschnitte in eine Schüssel geben.

Weißer Zwiebel halbieren und mit den Schnittflächen in einem trockenen Topf bräunen, mit Wasser aufgießen, Gemüseabschnitte und Tafelspitz hineingeben und mit der Gewürzmischung zum Kochen bringen, und für etwa 2 Stunden bei geringer Hitze weich kochen.

Wurzelgemüse inklusive Lauch und Kartoffeln in mundgerechte Würfel schneiden, in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen, dann mit Brühe vom Tafelspitz aufgießen und für ca. 20 Minuten gar kochen.

Bohnen putzen und mundgerecht klein schneiden und 5 Minuten vor Garende in die Suppe geben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tafelspitz in Streifen schneiden, in tiefe Teller geben, Basilikum zupfen und ebenfalls in die Teller legen, mit der fertigen Suppe aufgießen und servieren.

Björn Freitag am 18. Januar 2020