

Eintopf mit Kürbis und Wurst

Für 4 bis 6 Personen

1,5 bis 2 L Fleischbrühe	6 frische Salsiccia à 90 g	400 g festk. Kartoffeln
400 g Hokkaido-Kürbis	400 g Wirsingkohl	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 Lorbeerblätter	1 EL Butter
1 EL Olivenöl	1–2 TL Curry	3 EL gehackte Petersilie
2 EL gehacktes Selleriegrün	Salz, Pfeffer, Zucker	

Die Fleischbrühe zum Erhitzen bringen. Die Kartoffeln schälen, den Kürbis waschen. Beide in zirka 2 Zentimeter große Würfel schneiden. Liegen lassen.

Jetzt die Zwiebeln schälen und würfeln, die Knoblauchzehen nur schälen. In einem großen Topf Butter und Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebelstücken darin zusammen mit den Salsiccia zirka 3 bis 5 Minuten scharf anbraten. Danach die Wurst herausnehmen.

Anschließend die Kartoffel- und Kürbiswürfel mit in den Topf geben, mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Curry würzen. Auch die Lorbeerblätter hinzugeben.

Den Wirsing in zirka 2 cm große Würfel schneiden und im Topf mit anrösten. Alles mit der heißen Fleischbrühe ablöschen. Bei leicht geöffnetem Deckel für zirka 35 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Etwa 10 Minuten bevor der Eintopf gar ist, die Salsiccia je nach Belieben in dünne oder dicke Scheiben schneiden und dann mitköcheln lassen.

Den Eintopf abschmecken, etwa mit Salz und etwas Zitronensaft. Zum Servieren mit Petersilie und Selleriegrün garnieren. Dazu passt frisches Brot.

Tipps:

Frische Salsiccia-Würstchen lassen sich in italienischen Feinkostläden finden. Gelegentlich sind sie auch in deutschen Supermärkten im Angebot, entweder an der Fleischtheke oder vakuumverpackt.

In Italien wird Salsiccia auch in Pasta- und Risotto-Gerichten verwendet.

Das Mett wird dann aus der Pelle gedrückt und wie Hackfleisch angedünstet.

Eine gute Fleischbrühe ist Basis dieser Suppe. Sie selbst zu machen ist aufwendig, zahlt sich aber im Geschmack aus. Dazu müssen Rinderknochen und Suppenfleisch zusammen mit Suppengemüse längere Zeit in Wasser köcheln.

4. Jedes Land hat seine Eintopf-Spezialitäten. In Frankreich ist es der Potafeu, in Irland ein Eintopf mit Lamm.

test November 2012