



# Norddeutscher Gemüsetopf „Quer durch den Garten“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Beliebt wie eh und je, naturbelassen, gesund, einfach, schnell

## Zutaten

- Für den Gemüsetopf:
- 1 l gute Rindfleischbrühe
- 2 - 3 mittelgroße Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 100 g frischer Blumenkohl in kleinen Röschen
- 2 kleine Möhren in Scheiben
- 1 Kohlrabi in 2 cm großen Würfeln
- 2 - 3 Stangen junger Frühlingslauch in 3 cm großen Stücken
- 1 kleine Petersilienwurzel in 2 cm großen Würfeln
- 1 Stange Staudensellerie in 2 cm großen Stücken
- 50 - 60 g T. K. feine Erbsen
- Salz, 1 Strich geriebene Muskatnuss, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Schwemmkloßchen:
- 1/4 l Milch
- 30 g Butter
- 2 El Mehl
- 2 ganze Eier
- Frische, gehackte Kräuter oder T. K. Kräutermischung
- Salz, 1 Strich geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Schwemmkloßchen:

## **Schritt2**

Die Milch mit der Butter und den Gewürzen aufkochen und mit einem Kochlöffel das Mehl ein / glatt rühren.

## **Schritt3**

Einen kleinen Stich Butter dazu geben und "regelrecht auf der Flamme abbrennen" bis sich alles vom Topfboden löst.

## **Schritt4**

(Daher der Name "Brandteig)

## **Schritt5**

Abkühlen lassen und die Eier einzeln mit dem Kochlöffel unterrühren, ebenso die Kräuter.

## **Schritt6**

Mit einem feuchten Teelöffel kleine Nocken oder nierenförmige Quenelles in heißes Salzwasser stechen, 2 - 3 min. leise garen lassen.

## **Schritt7**

Der Ansatz:

## **Schritt8**

Die Rindfleischbrühe aufkochen und zunächst nach Gar Punkt die Kartoffelwürfel für 2 - 3 min. dazu geben.

## **Schritt9**

Dann folgen die Blumenkohlröschen, Kohlrabi, Petersilienwurzel, Staudensellerie und Möhren für weitere 3 - 4 min.

## **Schritt10**

Zuletzt der Frühlingslauch und die Erbsen.

## **Schritt11**

Das Gemüse schön "bissfest" halten, nicht zerkochen.

## **Schritt12**

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nachschmecken, in vorgewärmten Suppentellern portionieren, die Schwemmkloßchen verteilen und mit reichlich gehackter Petersilie zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Eintöpfe **Tags:** beliebt wie eh und je

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutscher-gemuesetopf-quer-durch-den-garten/>