

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/>