

Winterlicher, “Westfälischer Gemüseintopf”

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der zünftige winterliche Eintopf, einfach und schnell gemacht.

Zutaten

- 5 - 6 westfälische Mettenden à 100 g
- 50 g weiße Bohnen, eingeweicht
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 2 kleine Stangen Porrée, in Ringen
- 4 - 5 frische Möhren, gewürfelt
- 300 g Sellerieknolle, gewürfelt
- 500g frischer Wirsing in 2 cm großen Blättern
- 500g geschälte Kartoffeln, gewürfelt
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben
- Etwas Butterschmalz
- 1/4 l Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst am Vortag die weißen Bohnen in kaltem Wassereinweichen. Anschließend mit etwas Bohnenkraut weich kochen.

Schritt3

Die Zwiebeln und Porrée in Ringe, Möhren, Sellerie und Kartoffeln rustikal in 1 cm große Würfel

schneiden.

Schritt4

Den Wirsingkohl putzen, die äußeren Blätter und grobe Strünke entfernen, in 2 cm große Blätter schneiden.

Schritt5

Die Mettenden von der Haut befreien und in kleine Stücke zupfen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Zwiebeln und Porrée (Ev. Knoblauch) in Butterschmalz glasig anschwitzen und die gezupften Mettenden dazu geben, 2 min zusammen anschwitzen.

Schritt8

Nun folgen schichtweise die Kartoffeln, das Wurzelgemüse, die weißen Bohnen und der Kohl. Alles leicht salzen und pfeffern, mit 1/4 l Fleischbrühe oder Rauchfond angießen. Für 25 - 30 min leise köcheln lassen oder in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt9

Prüfen, "bissfest" halten, nicht verkochen lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Rustikal mit geröstetem Bauernbrot und reichlich frischer Petersilie servieren.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** eintopf, gemüseintopf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterlicher-westfaelischer-gemueseintopf/>