

Zünftiger Jagdeintopf - Hubertustopf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft - schmackig, wärmend, ideal für die Strecke

Zutaten

- 500 g Schweineschnitzel in 2 cm großen Würfeln
- 250 g Chorizo - Wurst in Scheiben, ersatzweise Cabanossi
- 1 l Fleisch - ersatzweise Gemüsebrühe
- 500 g Champignons, gesäubert, halbiert
- 3 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
- 250 g Knollensellerie, gewürfelt
- 1 Stange Porrée in dünnen Ringen
- 800 g geschälte Kartoffeln, gewürfelt
- 250 ml Tomaten-Ketchup
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Becher Kräuter Schmand

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

In einem ausreichend großen Bratentopf das Fleisch portionsweise, nach und nach anbraten.

Schritt3

Nicht alles auf einmal, damit es keinen Fond zieht, zunächst heraus nimmt.

Schritt4

Die Pilze in dem Bratenansatz geben, kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen. (Das dauert ca.4 min.)

Schritt5

Die Zwiebeln zufügen, kurz mit angehen lassen und die Kartoffeln, Sellerie und Porree dazu geben.

Schritt6

Alles mit dem Ketchup etwas schwitzen lassen und die aufgießen.

Schritt7

Aufstoßen lassen, das Fleisch und die Wurst zufügen; ca. 40 min. köcheln.

Schritt8

Nachschmecken und mit einem guten Esslöffel Kräuter Schmand und gehackter Petersilie reichen.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** eintöpfe, Hauptgericht, rustikal, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftiger-jagdeintopf-hubertustopf/>