

**HIGHLIGHTS // 2017**

  
Eurest



**- FEBRUAR**

**Eintöpfe**  
mal anders

**STECKRÜBEN-ROSENKOHL EINTOPF MIT MARONEN UND METTWURST**

# STECKRÜBEN-ROSENKOHL Eintopf mit Maronen und Mettwurst

## Zutaten für 4 Personen

1 kg Steckrüben  
500 g Rosenkohl  
300 g Möhren  
200 g Maronen  
1 große Zwiebel  
2 EL Butterschmalz  
100 g geräucherten  
Speck  
1,5 l Fleischbrühe  
4 Mettwurstchen  
geräuchert  
0,5 Bund Petersilie  
1 EL Majoran, gerebelt  
Pfeffer bunt  
Salz

Die geschälten Steckrüben in ca. 2x2 cm und die Möhren in ca. 1x1 cm große Würfel schneiden. Den Rosenkohl putzen und den Strunk kreuzweise einschneiden.

Das Butterschmalz erhitzen, den Speck darin auslassen und die gewürfelte Zwiebel goldbraun anbraten. Nun das gesamte Gemüse nach und nach mit den Maronen und 2/3 der Petersilie unter ständigem Umrühren ca. 15 Minuten anrösten. Die heiße Brühe angießen, mit Majoran, Pfeffer und Salz würzen und alles 10 Minuten kochen lassen.

Dann mit einem Schaumlöffel etwa 2/3 vom Inhalt entnehmen und bei Seite stellen. Den Rest noch ca. 10 Min. kochen lassen, bis alles gar ist, dann pürieren. Bei Bedarf noch etwas Brühe dazugeben.

Das entnommene Gemüse mit den Mettwurstchen wieder dazugeben. Alles noch ca. 5-10 Minuten köcheln lassen, bis auch das restliche Gemüse gar ist. Es sollte allerdings noch etwas Biss haben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Vor dem Servieren mit der restlichen Petersilie bestreuen.

**HIGHLIGHTS // 2017**

  
Eurest



**- FEBRUAR**

**Eintöpfe**  
mal anders

**MÖHRENGEMÜSE MIT HACKBÄLLCHEN UND APFELKOMPOTT**

# MÖHRENGEMÜSE MIT HACKBÄLLCHEN UND APFELKOPF

## Zutaten für 4 Personen

600 g Möhren  
400 g Kartoffeln  
0,5 l Milch  
400 g Hackfleisch  
2 Ei  
40 g Semmelbrösel  
2 TL Senf  
100 g Butter  
0,5 l Brühe  
½ Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer,  
Muskat, Zucker  
3 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
1 Zwiebel  
100 ml Apfelsaft  
400 g Apfelspalten

**Vorbereitung:** Möhren und Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm Würfel schneiden. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Petersilie hacken.

**Zubereitung Apfelkompott:** Zucker in einen Topf streuen und karamellisieren lassen. Mit dem Apfelsaft den karamellisierten Zucker auflösen und Apfelspalten hinzugeben. Etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Ist alles weich, mit einem kleinen Stabmixer die Apfelstücke pürieren. Kompott auf gewünschte Konsistenz bringen und kalt stellen.

**Zubereitung Hackbällchen:** Einen Topf mit Wasser auf dem Herd aufstellen und mit Salz/ Pfeffer/ Lorbeer/ Zwiebeln/ Wacholder aufkochen lassen. Hackfleisch mit Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und dem Senf zu einer Hackmasse verarbeiten. Hackmasse zu ca. 30 -40 g schweren Bällchen rollen und im Fond gar ziehen lassen.

**Zubereitung Möhrengemüse:** Wenn die Fleischbällchen durchgegart sind, in etwas Brühe ohne Gewürze warm stellen. Möhren und Kartoffeln in einem separaten Topf anschwitzen ( Salz/ Pfeffer/ Muskat würzen) und nach 5 Minuten mit der restlichen durchgeseihten Fleischbrühe bedecken und gar kochen.

Sind Möhren und Kartoffeln weichgekocht, diese stampfen und mit der Milch auf gewünschte Konsistenz bringen. Zum Abschluss etwas Butter unterziehen.

**HIGHLIGHTS // 2017**

  
Eurest



**- FEBRUAR**

**Eintöpfe**  
mal anders

**LAMMFLEISCH-EINTOPF**

# LAMMFLEISCH-EINTOPF

---

## Zutaten für 4 Personen

500 g Lammshulter

3 EL ÖL

1 TL Oregano

Salz, Pfeffer

1 Knoblauchzehe

200 g Zwiebeln

1 L Brühe

400 ml Weißwein

1 Salatgurke

1 Dose Tomaten

100 g Nudeln, Spirelli

2 Blatt Salbei

## Vorbereitung

Lammshulter in kleine Würfel schneiden und mit Oregano, Knoblauch, Salbei und Zwiebeln eine Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Gurke halbieren, entkernen und in ca. 0.2 mm starke Stücke schneiden.

## Zubereitung

Das Lammfleisch in einem hohen Topf scharf anbraten, mit Weißwein ablöschen. Nochmals kurz köcheln lassen und anschließend mit der Brühe auffüllen bis das Fleisch bedeckt ist.

Den Ansatz nun ca. 50 Minuten zugedeckt kochen lassen. Die vorbereiteten Gurken mit in den Topf geben und das ganze ca. 10 Minuten kochen lassen. Die Dose Tomatenwürfel mit Flüssigkeit hinzugeben und kurz aufkochen lassen. Zum Schluß die Nudeln dazugeben und ca. 15 Minuten garkochen.