

Pitter un Jupp

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Kartoffeln (mehlig) – 500 g Möhren – 500 g Wirsing – 100 g Sellerie – 2 Zwiebeln – 4 EL Öl – 1 l Gemüsebrühe – 1 Sternanis – 5 Pimentkörner – 1 Lorbeerblatt – Salz – Zucker – Pfeffer – 150 g Lauch – 1 Bund Petersilie – 20 g Butter – Muskatnuss – Weißweinessig

Zubereitung:

- Kartoffeln und Möhren schälen. Kartoffeln in mundgerechte Stücke, Möhren in Scheiben schneiden
- Wirsing putzen, die dicken Blattstiele entfernen, die Blätter in schmale Streifen schneiden
- Sellerie schälen und würfeln
- Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden
- Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Wirsing darin hellbraun anbraten
- Kartoffeln, Möhren und Sellerie zugeben und unterrühren
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Sternanis, Piment und Lorbeer zugeben
- Mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten kochen
- Lauch in schmale Ringe schneiden, waschen, ebenfalls in den Topf geben und noch weitere 15 Minuten offen kochen
- Petersilie waschen, trocknen und hacken und zusammen mit der Butter unter das Gemüse rühren
- Den Eintopf mit Salz, Zucker, Pfeffer, Muskatnuss und einem Spritzer Essig abschmecken
- Vor dem Servieren grob zerstampfen

Wir wünschen guten Appetit!

