



Herzhafter Berghütteneintopf

Zutaten für vier Personen

150 g Blumenkohlröschen
150 g Brokkoliröschen
100 g gewürfelte Karotten
100 g gewürfelter Sellerie
1 Winterlauch
200 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
60 g Bauchspeckwürfel
3 EL grob gehackte Zwiebeln
450 g Schweinenacken
1 EL gehackter Knoblauch
3 EL Rapsöl
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
je 1 EL Schnittlauchröllchen und gehackte Petersilie
4 Zweige Liebstöckel
etwas Majoran
Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Zubereitung (circa 45 Minuten)

Schweinenacken in daumengroße Stücke zerteilen, dezent mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen, Fleischwürfel anbraten, Zwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz mit angehen lassen, Karotten, Speck, Sellerie und Kartoffeln hinzufügen, kurz erhitzen.

Mit Fleisch- oder Gemüsebrühe aufgießen, kurze Zeit köcheln lassen und den in Ringe geschnittenen Winterlauch sowie Blumen- und Brokkoliröschen zugeben. 25 bis 30 Minuten köcheln lassen, kurz vor Garende mit Majoran, Salz, Pfeffer und eventuell Muskatnuss abschmecken und ziehen lassen. Schnittlauch, Petersilie und Liebstöckel vor dem Servieren unterheben.