

## Reste-Eintopf

### Die Zutaten

- Zwiebeln
- Hühnerherzen
- Fleischknochen
- Hühnermagen
- Ewiger Kohl
- Kartoffeln
- Möhren
- Rinderknochen
- Wildkräuter
- Salz und Pfeffer
- Lorbeerblätter
- Bohnen

### So geht's

1. Zuerst den Rinderknochen waschen und zusammen mit zwei Lorbeerblättern und einer geschnittenen Zwiebel in einen großen Topf gegeben. Den Knochen mit Wasser bedecken und für zwei Stunden auf niedriger Stufe kochen lassen.
2. Hühnerherzen und Mägen säubern, waschen und nach einer Stunde in den großen Topf geben.
3. Das Fleisch des Hühnchens gebt ihr am Stück ebenfalls mit in den Topf. Nach etwa 15 Minuten kann es vorsichtig herausgenommen und am Ende erneut für 5 Minuten zerstückelt in den Topf gegeben werden.
4. Kartoffeln und Möhren schälen und neben den Bohnen in kleine Stücke schneiden.
5. Den ewigen Kohl waschen und in Streifen schneiden. Gemüse und Kartoffeln nach etwa 90 Minuten zu dem Knochen und den Hühnerinnereien hinzugeben.
6. Zum Schluss dein Eintopf mit Wildkräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.