

# Lieblingsrezept

## Bunter Herbst Eintopf



### Zutaten

- 250 g Rosenkohl
- 250 g Pastinaken
- 250 g Möhren
- 250 g Porree (1 Stange)
- 1 kl. Wirsing (ca. 800 g)
- 350 g Kartoffeln
- 250 g Champignons
- 1 große rote Zwiebel
- 2 EL b\*Rapsöl
- 25 g Butter
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL b\*Tomatenmark
- 200 ml Weißwein
- 1,5 L Wasser oder Gemüsebrühe
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 1-2 EL Aceto Balsamico

### Zubereitung

Rosenkohl putzen und halbieren. Pastinaken und Möhren putzen, dünn schälen, eventuell halbieren oder vierteln und schräg in dünne Scheiben schneiden. Porree putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Wirsing halbieren, den Strunk entfernen, erst in Spalten, dann in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Champignons gründlich säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln.

Öl und Butter in einem großen Topf erhitzen. Champignons darin goldbraun anbraten, dann herausnehmen und kurz zur Seite stellen. Zwiebelwürfel und das restliche Gemüse in den Topf geben und 2-3 Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze anbraten. Champignons wieder zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Löffel in der Mitte des Topfes Platz „freischaufeln“ und das Tomatenmark zufügen. Kurz anrösten, mit dem Wein ablöschen und diesen reduzieren, bis er fast verkocht ist. Wasser oder Gemüsebrühe angießen und die Suppe mit halbgeschlossenen Deckel etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Mit Muskat und Balsamico abschmecken und sofort servieren. Er schmeckt aber auch aufgewärmt am nächsten Tag - wie jeder Eintopf - meist noch besser. ☺

**Der Eintopf ist gut zu variieren:** Je nach Geschmack oder Angebot kann man auch Spitz- oder Weißkohl verwenden, den Rosenkohl durch Blumenkohl ersetzen...



Weitere Rezepte in  
unserem Kochbuch auf  
[bioladen.de/rezepte](http://bioladen.de/rezepte)

*Da, wo es immer gut schmeckt.*

*bioladen* ★