

Wirsing-Karotten-Eintopf mit getrockneten Waldpilzen

Zutaten für ca. 4 Personen:

1	El	getrocknete Waldpilze
1	Stk.	Zwiebel
100	g	Weißkraut
250	g	Möhren
2-3	Blätter	Wirsing
1000	ml	Gemüsebrühe
300	g	gekochte Kartoffeln (vom Vortag oder gekocht und abgekühlt)
		PROVAMEL Bio Soja Backen und Streichen zum Anbraten, gem. Kümmel, frisch gem. Pfeffer, Salz und Rauchsatz (z.B. Hickory Steinsatz von Bickelbacher)

Zubereitung:

Die getrockneten Pilze für ein paar Stunden in etwas kalter Gemüsebrühe einweichen lassen. Das Gemüse putzen und die Zwiebel in Streifen, das Weißkraut blättrig in ca. 2x2cm große Würfel schneiden, den Wirsing (ohne Strunk) in Streifen, die Karotten halbieren und in dünne Scheiben und die gekochten Kartoffel in Würfel (1x1cm) schneiden.

In einem größeren Topf etwas PROVAMEL Backen und Streichen erhitzen und die Weißkrautwürfel leicht mit Farbe darin anbraten. Anschließend die Zwiebelstreifen zugeben, kurz mit durchschwenken und mit etwas Salz, Rauchsatz und gem. Kümmel würzen.

Die Karottenscheiben, die Gemüsebrühe sowie die eingeweichten Pilze (mit der Einweichbrühe) zugeben und mit geschlossenem Deckel leise gar köcheln lassen.

Zum Schluss die Wirsingstreifen und die Kartoffelwürfel zugeben, aufkochen lassen und ggf. nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Die Kartoffeln für den Eintopf sollten gegart sein, denn mit frischen wird dieser trüb.