NIDWALDEN / SAMMELREZEPT 03

Stunggis

Eintopf mit Fleisch und Gemüse

Schweinsvoressen, Gemüse und Kartoffeln: eine währschafte Mahlzeit aus einem Topf.

PORTIONEN	ZUBEREITUNG	SCHMORZEIT
4 Personen	**ca. 20 Minuten**	**ca. 1½ Stunden**

ZUTATEN

- ☐ 600 g Schweinsvoressen
- ☐ 2 Zwiebeln
- ☐ 800 g-1 kg Gemüse, z.B. Kohlrabi, Lauch, Rüebli und Wirz
- ☐ 500 g Kartoffeln
- ☐ 3-4 dl Fleischbouillon
- ☐ Bratbutter zum Anbraten
- ☐ Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- ☐ Einige Majoran- und Thymianzweige

SO GEHT ES

1. Zwiebeln hacken. Gemüse rüsten, Kartoffeln schälen und alles in Stücke schneiden.
2. Fleisch in heisser Bratbutter portionenweise bräunen. Herausnehmen, salzen und pfeffern.
3. Zwiebeln und Gemüse kurz im Topf dünsten. Fleisch zurückgeben, Bouillon angiessen. Muskat und Kräuter hinzufügen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde schmoren.
4. Kartoffeln dazugeben und etwa 30 Minuten weitergaren, bis Fleisch und Kartoffeln weich sind. Bei Bedarf etwas Bouillon ergänzen.
5. Kräuterstiele entfernen, abschmecken und mit der Garflüssigkeit in tiefen Tellern servieren.

Serviertipp Die Gemüsemischung lässt sich der Saison anpassen.

MEINE NOTIZEN

Rezeptgrundlage: Swissmilk
swissmilk.ch - Stunggis (Nidwalder Eintopf) | Zubereitung redaktionell formuliert.