

# Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

## Eintöpfe



Veranstalter Kfd - Spay

07.11.2013

## Pfeffersuppe

1 Zwiebel pellen und fein hacken.

500 g Rindfleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

2 grüne Paprikaschoten säubern, entkernen und in Würfel schneiden.

50 g Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Fleisch und Zwiebeln darin anrösten.

3 EL Tomatenmark einrühren, kurz mit anrösten, mit 1 1/4 l Fleischbrühe ablöschen und ca. 1 1/2 Std langsam köcheln lassen.

4 TL Paprika, 1 TL Salz und mit 20 Tropfen Tabasco abschmecken, evtl. bis zu 10 Tropfen Tabasco nachwürzen je nach Geschmack.

Die letzte 1/2 Stunde den gewürfelten Paprika dazugeben

Zum Garnieren:

200 g Sahne steifschlagen,

1 EL gehackte Petersilie, 1 Prise Salz vermischen.

## Zwiebel-Kartoffel-Topf

1 kg Zwiebeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

8 Kartoffel schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

250 g Knoblauchwurst in Scheiben schneiden.

2 EL Margarine in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten, mit 1 l Fleischbrühe angießen, mit Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln.

Die Kartoffeln zugeben und weitere 20 Minuten köcheln bis die Kartoffeln gar sind.

Die letzten 5 Minuten die Wurst hinein geben.

Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Majoran deftig abschmecken.

Damit der Eintopf bekömmlicher wird, 1 TL Kümmel gemahlen dazugeben.

Eintopf in Teller anrichten und mit Schnittlauchröllchen servieren.

## Menüauswahl

Pfeffersuppe

Zwiebel-Kartoffel-Topf

Grünen Bohnen-Kartoffeleintopf

Feuriger Eintopf

Kohlrabi Eintopf

Zucchini-Fleisch-Topf

Erbseneintopf

Birnen im Teig

## Grüne Bohnen-Kartoffeleintopf

800 g Schnippelbohnen      aus der Dose, auf ein Sieb  
   schütten,  
  
300 g Kartoffeln              schälen und in Würfel schneiden,  
  
¾ l Fleischbrühe  
  
150 g Dörrfleisch            klein würfeln,  
  
1 Zwiebel                      schälen und klein würfeln  
  
40 g Butterschmalz  
2 EL. Bohnenkraut

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Dörrfleisch in Butterschmalz auslassen, Zwiebeln darin anschwitzen, Kartoffeln dazu geben, alles kurz umrühren, die Bohnen unterheben, die Fleischbrühe soweit angießen, dass die Bohnen nicht ganz bedeckt sind.

Fleischbrühe ggf. nachgießen.

Bohnenkraut dazugeben.

Solange leicht köcheln bis die Kartoffeln weich sind.

Mit Salz, Pfeffer und evtl. Bohnenkraut abschmecken.

## Zucchini-Fleisch-Topf

500 g Schweineschnitzel abbrausen, trocken tupfen und in 2 cm breite Streifen schneiden.

6 EL Öl, 2 TL Paprika verrühren, Fleisch darin etwa 2 Stunden marinieren.

600 g Zucchini putzen, waschen, halbieren, Kerne entfernen und in 1cm dicke Scheiben schneiden.

1 rote Paprikaschote säubern, entkernen und in Würfel schneiden.

2 Zwiebeln pellen und fein würfeln.

Fleisch kräftig anbraten, Zwiebeln zugeben und mitbraten, salzen und pfeffern.

1/4 l Weißwein angießen, kurz köcheln lassen.

Gemüse hinzu fügen und ca. 100 ml Fleischbrühe angießen.

Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen.

Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Kohlrabi Eintopf**

4 Kohlrabi, zartes und frisches Grün beiseitelegen  
Kohlrabi schälen, in Scheiben, anschließend in Streifen und grobe Würfel schneiden.

500 g Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

1,5 l Fleischbrühe in einem Topf herstellen.

300 g Dörrfleisch am Stück in die Fleischbrühe geben.

Kartoffeln hinzugeben, 15 Minuten kochen, nun die Kohlrabi und 300 g TK Erbsen hinzugeben, erneut aufkochen und den Eintopf nochmals 15 Minuten köcheln lassen.

300 g Kabanossi in dünnere Scheiben schneiden  
ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit in den Eintopf geben.

Dörrfleisch aus dem Eintopf holen, in Würfel schneiden und zum Eintopf zurück geben.

Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eintopf mit gehackter Petersilie in Teller anrichten.

## **Feuriger Eintopf**

1 l Fleischbrühe herstellen.

600 g Kartoffeln, schälen, waschen und grob würfeln.

1 Stange Lauch säubern und in Ringe schneiden, waschen.

1 rote Paprikaschote säubern, entkernen und in Würfel schneiden.

4 Tomaten häuten, entkernen und grob würfeln.

1 große Zwiebel schälen und fein würfeln.

3 EL Öl in einem Topf erhitzen,

350 g Rinderhackfleisch darin krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln dazugeben, andünsten, dann die Kartoffelwürfel, Paprikawürfel und Lauchringe dazugeben und andünsten.

Mit der Fleischbrühe auffüllen, ca. 20 Min. zugedeckt köcheln lassen.

1 Dose Kidneybohnen auf einem Sieb abtropfen lassen und mit den Tomatenwürfel zum Eintopf dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Paprika, Thymian und Cayennepfeffer pikant abschmecken.

Gut umrühren und 10 Minuten köcheln lassen.

Mit gehacktem Petersilie oder Rosmarinnadeln in Teller anrichten.

## **Erbseneintopf**

2 Zwiebeln schälen und fein würfeln.

200 g gewürfeltes Dörrfleisch in einem hohen Topf auslassen, die Hälfte der Zwiebeln hinzufügen und anschwitzen.

1,5 l Fleischbrühe angießen.

250 g grüne geschälte Erbsen hinzufügen und ca. 1 Std. zugedeckt langsam kochen lassen.

1 Lorbeerblatt und 1 TL Majoran zugeben.

2 Kartoffeln

1 Stück Sellerie

2 Möhren schälen, waschen, in Würfel schneiden, zum Erbseneintopf geben und weitere 30 Minuten langsam kochen lassen. Öfters umrühren, damit unten nichts anbrennt. Eventuell etwas Wasser nachfüllen.

Restliche Zwiebel in der Pfanne mit Margarine bräunen und zur Suppe geben.

2 Würstchen klein schneiden und im Eintopf erwärmen.

Lorbeerblatt entfernen, Eintopf mit Salz, Pfeffer und Majoran pikant abschmecken.

## **Birnen im Teig**

50 ml Weißwein in einem Topf lauwarm erwärmen,  
2 EL Zucker darin auflösen, den Topf zur Seite stellen,  
100 g Butter nach und nach mit dem Schneebesen bis zu einer  
cremigen Masse einrühren. 1 Prise Salz einrühren.  
180 g Mehl in mehreren Portionen einrühren, das restliche  
Mehl kurz einkneten.

Teig in eine Schüssel geben mit Folie abgedeckt, im  
Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

6 feste, nicht zu reife Birnen dünn schälen den Stiel unbedingt  
stehen lassen.

750 ml Wasser in einem Topf mit 2 EL Zitronensaft und  
3 EL Zucker aufkochen, die Birnen einlegen und langsam, je  
nach Reifegrad ein paar Minuten bissfest kochen.

Birnen aus dem Zuckerwasser nehmen, mit kaltem Wasser  
abschrecken und ganz auskühlen lassen.

Den kühlen Teig halbieren und auf einer mit reichlich Mehl  
ausgestreuten Arbeitsfläche auswellen.  
Jeweils ein passendes Stück Teig ausschneiden, damit die Birne  
gut davon eingehüllt ist, den Birnenstiel frei stehen lassen.  
Eingewickelte Birnen auf ein mit Backpapier belegtes  
Backblech setzten, mit Eigelb bestreichen.  
Im Backofen bei 210° ca. 25 Min. backen bis sie goldgelb sind.

200 g Sahne steif schlagen.

Birnen mit Puderzucker bestreut und Sahne servieren