

Herzhafter Winter-Eintopf

Zutaten (für 4 Personen):

500g Geselchtes gekocht
2 Zwiebeln
1 kleine Stange Lauch
2 Knoblauchzehen
1 Paprika
4 Karotten/Gelbe Rüben
1 kleineren Sellerie
100g Fisolen
200g Tomaten
1 kleine Dose Mais
1 Dose Kidney-Bohnen
2 El. Tomatenmark
30g Haferflocken
1,2l Gemüsebrühe oder Geselchte Suppe
(wenn man das Geselchte frisch kocht)
Salz, Pfeffer eventuell Cayenne Pfeffer
Scheineschmalz



Zubereitung:

1.
Für den Winter-Eintopf Gemüse waschen, putzen und klein zusammen schneiden.
2.
Schweineschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebel anschwitzen, in Scheiben geschnitten Lauch und gehackten Knoblauch dazugeben und etwas rösten lassen. (nicht zu dunkel)
Tomatenmark dazu geben und noch weiter anrösten, anschließend das restliche Gemüse dazugeben.
Zum Schluss die Tomaten, gut abgetropften Mais und Bohnen einrühren.
3.
Haferflocken darüber streuen und mit der Gemüsebrühe oder Geselchte Suppe aufgießen.
4.
Gut umrühren und den Eintopf etwas köcheln lassen, bis das Gemüse bissfest ist.
5.
Das Geselchte in mundgerechte Stücke schneiden, dazugeben und so lange mitköcheln, bis es warm ist.
6.
Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.