

Linsen-Grünkohl-Eintopf

Zubereitung ca. 45 – 50 Minuten

Zutaten für 12 Portionen:

200 g Berglinsen
450 g Möhren, geschält
2 mittlere Zwiebeln
300 -400 g Grünkohl Blätter
1 kg Salsiccia (ital. Wurst) oder Mettwurstchen,
in Scheiben
2 TL Olivenöl
500 g Kirschtomaten
4 Knoblauchzehen, durchgepresst
2 TL getrockneten Oregano
2 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
2 EL Balsamico Essig
100-120 g Parmesan, frisch gerieben



Linsen abspülen und abtropfen. Möhren in 1 cm dicke Scheiben schneiden, Zwiebeln fein hacken. Grünkohl waschen putzen und in breite Streifen schneiden. Wurst in Scheiben schneiden.

1 TL Öl im **großen Rockcrok®** oder dem **Komfort-Universaltopf** bei mittlerer Hitze ca. 3-5 Minuten aufheizen. Wurstscheiben darin anbraten bis sie nicht mehr rot sind, wieder herausnehmen.

Nochmals 1 TL Öl in den Topf geben und Zwiebeln, Karotten, Tomaten, Knoblauch sowie Oregano zugeben und ca. 4-5 Minuten unter Rühren bei mittlerer Hitze andünsten. Brühe, Wurst und Linsen zugeben. Alles aufkochen und dann bei kleiner Hitze ohne Deckel 20-30 Minuten köcheln bis Linsen fast weich sind.

Grünkohlstreifen und Essig zufügen und 4-5 Minuten garen bis die Blätter weich sind.

Mit frisch geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Toskanischer Bohneneintopf

ca. 30-40 Minuten

Zutaten (4-5 Portionen)

200 g grobe Bratwurst
2 große Möhren
1 Fenchelknolle
2 Knoblauchzehen
400 g stückige Tomaten (Dose)
200 ml Gemüsebrühe
2 TL getrocknete italienische Kräuter
1 große Dose weiße Bohnen (ca. 400 g Abtropfgewicht)
Salz und Pfeffer
2 Zweige Basilikum



Bratwurst pellen und Brät zu kleinen Klößchen formen. Möhren und Fenchel mit dem **Profi-Santokumesser** in kleine Würfel schneiden. Knoblauchzehen ungeschält durch die **Knoblauchpresse** drücken.

Die **Komfort-Universaltopf** ca. 5 Minuten bei 2/3 Einstellung aufheizen und Wurstklößchen darin anbraten. Möhren- und Fenchelwürfel hinzufügen und weitere 5 Minuten anbraten. Gelegentlich umrühren. Dann Tomaten, Gemüsebrühe, Knoblauch und 2 TL getrocknete italienische Kräuter hinzufügen und aufkochen lassen. Bohnen abseihen und dazugeben. Mit geschlossenem Deckel bei kleiner Einstellung ca. 15 Minuten kochen bis das Gemüse die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit Basilikum mit der **Profi-Küchenschere** in feine Streifen schneiden und zum Servieren über den Teller streuen.

Variationstipps

Bratwurst durch Cabanossi ersetzen.

Verfeinern Sie die Suppe mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Balsamico-Essig.

Der Fenchel kann durch ½ Stange Lauch ausgetauscht werden.

Rosmarin-Hähnchen-Eintopf

Ca. 2 Stunden

Zutaten (6 Portionen)

500 g kleine Kartoffeln
1 Gemüsezwiebel
3 Knoblauchzehen
2-3 Zweige frischer Rosmarin
3 mittlere Möhren
250 g kleine braune Champignons
1 kg Hähnchenbrust
2 TL Stärke
400 ml heiße kräftige Geflügelbrühe
100 ml Weißwein
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL Tomatenmark
1 unbehandelte Zitrone
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Olivenöl



Kartoffeln und Möhren schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, Rosmarinnadeln mit der **Küchenschere** abschneiden. Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin portionsweise mit dem **Super-Hacker** zerkleinern und in die **große Nixe** geben. Champignons putzen und vierteln. Hähnchenbrust in 2,5 cm Stücke schneiden.

Backofen auf 190 ° C vorheizen. Kartoffeln und Möhren als erstes in den **Zaubermeister** geben. Darauf kommen das Hähnchen und dann die Champignons. Die Stärke mit der Zwiebelmischung mischen. Heiße Brühe, Wein sowie Tomatenmark zu geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Diese Mischung in den **Zaubermeister** oder **Ofenmeister** gießen und Deckel auflegen.

Im Backofen auf der untersten Schiene 1,5 Stunden schmoren. In der Zwischenzeit 1 TL Zitronenschale auf der **Microplane® Zester** abreiben und abgezapfte Petersilienblättchen fein schneiden. Am Ende der Garzeit Zitronenschale, Petersilie und Olivenöl unter das Gericht rühren und kurz durchziehen lassen.

Mit knusprigem Brot servieren.

Wirsing-Kartoffelkuchen

Zutaten für 4 Personen

1 Bund Petersilie
2 TL getrockneter Thymian
1 Zwiebel
Max. 750 g Wirsing
80 g Schinkenspeck
200 ml Milch
100 ml Sahne
1 Ei
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Muskat
500 g Kartoffeln

Die Kräuter und die Zwiebel mit dem **Super-Hacker** fein hacken. Vom Wirsing die äußeren Blätter entfernen, Kopf halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in Streifen schneiden. Wirsing waschen und gut tropfnass in einen Topf geben, mit 2/3 Einstellung aufheizen und bei kleiner Hitze 5 Minuten garen. Den Schinkenspeck würfeln.

Für den Guss Milch, Sahne, Ei und Kräuter in der **großen Nixe** verrühren, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Gegarten Wirsing unterheben.

Kartoffeln mit dem **Gemüseschäler** schälen und mit dem **Gemüsehobel** in dünne Scheiben schneiden. In die **stilvolle Ofenhexe** zunächst den Schinkenspeck geben, darauf die Kartoffelscheiben schichten. Wirsingmischung gleichmäßig darauf verteilen. Den Wirsing-Kartoffelkuchen auf der untersten Schiene ca. 40 Minuten bei 200°C backen.

Variationstipps:

- Etwas geriebener Emmentaler macht den Guss noch würziger.
- Anstatt Thymian Liebstöckel oder Majoran verwenden.
- Die doppelte Menge passt in die rechteckige Ofenhexe.