

Björn Freitag | Pichelsteiner Eintopf

Zutaten für 4 Personen:

- 400 - 500 g Tafelspitz
- 200 g grüne Buschbohnen
- 4 Kartoffeln, festkochend
- 2 Karotten
- 1 Petersilienwurzel
- 1 rote Zwiebel
- 1 weiße Zwiebel
- ¼ Sellerieknolle
- ½ Stange Lauch
- 4 Stängel Basilikum
- Einige Spritzer weißer Balsamico
- Rapsöl zum Braten
- Salz
- Weißer Pfeffer aus der Mühle

Gewürzmischung:

- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pimentkörner
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Stück Ingwer
- 1 angedrückte Knoblauchzehe

Zubereitung:

Wurzelgemüse putzen, Schalen und Abschnitte in eine Schüssel geben.

Weißer Zwiebel halbieren und mit den Schnittflächen in einem trockenen Topf bräunen. Mit Wasser aufgießen, Tafelspitz und Gemüseabschnitte hineingeben und mit der Gewürzmischung zum Kochen bringen. Alles ca. 2 Stunden bei geringer Hitze weich kochen.

Wurzelgemüse inklusive Lauch und Kartoffeln in mundgerechte Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen. Mit der Brühe vom Tafelspitz aufgießen und für ca. 20 Minuten gar kochen.

Bohnen putzen, mundgerecht klein schneiden und 5 Minuten vor Garende in die Suppe geben. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Tafelspitz in Streifen schneiden und in tiefe Teller geben. Basilikum zupfen, ebenfalls in die Teller legen, mit der fertigen Suppe aufgießen und servieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 18.01.2020

Episode: Björns Basic-Küche