

Kochen mit Klaus

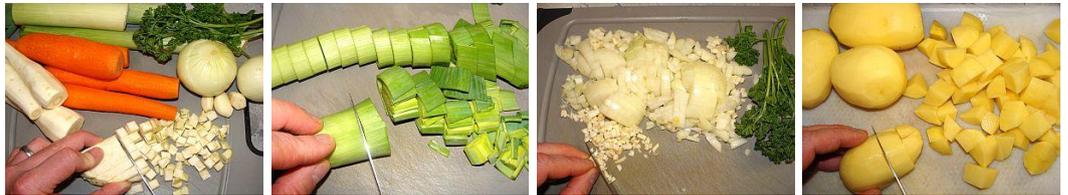
Gemüsetopf mit Gänseklein

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 500 g Suppengrün, 1 Stange Lauch, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen,
- 250 g Pastinaken, 750 g Kartoffeln, Butter, 1,75 l Hühnerbrühe,
- 300 g Gänseklein, 2 Lorbeerblätter, 300 TK-Blumenkohl, Salz,
- bunte Pfeffermischung, Maggi, 1 EL getr. Majoran, 50 ml Sherry

Zubereitung:

1. Gemüse putzen u. schälen. Sellerie, Möhren u. Pastinaken klein würfeln, Lauch in Ringe schneiden. Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Kartoffeln schälen u. würfeln. Gänsefleisch (Von Weihnachten übriges) von den Knochen schneiden u. in kleine Stücke teilen.



2. Zwiebeln u. Knobi in heißer Butter anschwitzen, Sellerie, Lauch, Pastinaken u. Möhren mitbraten. Brühe zugießen, Kartoffeln u. Lorbeerblätter zugeben u. 15 Min. lang aufkochen. Hitze reduzieren, Blumenkohl unterheben u. abgedeckt 10 Min. köcheln lassen.



3. Petersilie klein hacken, mit Gänsefleisch u. Majoran zugeben, weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Maggi abschmecken. Gemüsetopf mit Sherry verfeinern.



Tipp des Chaoten: *Lecker und gesund! Klasse!*



Erstellt von Klaus am 04.02.2017