

Rezept

Eintopf mit Herbstgemüse

Ein Rezept von Eintopf mit Herbstgemüse, am 09.06.2026

Zutaten

400 g festkochende Kartoffeln	500 g Steckrüben
150 g kleine Pastinaken	2 Möhren
500 g Rosenkohl	1 Stange Lauch
1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 g durchwachsener Räucherspeck	2 EL Olivenöl
3/4 l Gemüsebrühe (oder -fond)	1 Lorbeerblatt
5 Stängel Thymian	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln und Steckrüben schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Pastinaken und Möhren schälen und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Rosenkohl waschen, putzen und halbieren. Die Lauchstange putzen, längs halbieren, waschen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Vom Speck, falls nötig, die Schwarte wegschneiden, anschließend den Speck fein würfeln.
2. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, Speck und Zwiebel darin anbraten. Knoblauch und Lauch dazugeben und kurz mitbraten. Brühe oder Fond angießen, übriges Gemüse, Lorbeerblatt und Thymian dazugeben, salzen und pfeffern. Zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-25 Min. garen.