

Rezept

Gemüsetopf mit Grießklößchen

Ein Rezept von Gemüsetopf mit Grießklößchen, am 14.04.2026

Zutaten

1 mittelgroße Stange Lauch	300 g Möhren
2 Stangen Staudensellerie	500 g Wirsing
1 Zwiebel	4 Gewürznelken
4 Hähnchenunterkeulen (ca. 400 g)	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer
4 EL Öl	20 g Parmesan
2 Zweige oder ½ TL getrockneter Thymian	⅓ l Milch
1 TL Butter	40 g Grieß
1 Eigelb	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Römertopf wässern. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Möhren putzen, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Staudensellerie putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Wirsing putzen, den Strunk entfernen und den Kohl in Streifen schneiden.
2. Zwiebel schälen, quer halbieren und die Schnittflächen mit Gewürznelken spicken. Die Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen.
3. Keulen auf den Römertopfboden legen. Vorbereitetes Gemüse, Zwiebel und Lorbeerblätter einschichten, dabei kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. ¾ l Wasser zugießen und alles mit Öl beträufeln. Zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 80 Min. garen. Nach 45 Min. einmal umrühren.
4. Inzwischen Parmesan reiben, Thymian waschen, trocken tupfen, abzupfen und fein hacken. Milch und Butter aufkochen. Grieß einrühren und mit Salz würzen. Herdplatte ausschalten und den Grießbrei 1 Min. unter Rühren auf der Platte quellen lassen. Parmesan, Thymian und Eigelb zügig unter den heißen Teigkloß rühren.
5. Aus der Grießmasse mit zwei angefeuchteten Teelöffeln 12 Klößchen formen und 5-6 Min. in siedendem Salzwasser garen. Herausheben, abtropfen lassen. Eintopf aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eintopf mit den Klößchen und Hähnchenkeulen anrichten. Dazu schmeckt Roggenbrot.