

Rezept

Spitzkohleintopf

Ein Rezept von Spitzkohleintopf, am 08.12.2025

Zutaten

600 g	Süßkartoffeln	4	Schalotten
2	Knoblauchzehen	1 TL	schwarze Pfefferkörner
4	Pimentkörner	30 g	Butter
50 g	geräucherte Schinkenspeckwürfel	400 ml	Fischfond (aus dem Glas)
800 g	Spitzkohl		Salz
2 EL	Balsamico bianco	100 g	Crème fraîche
	Pfeffer		Cayennepfeffer
	edelsüßes Paprikapulver	125 g	geräucherte Forellenfilets
4 TL	Forellenkaviar (nach Belieben)		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Süßkartoffeln schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pfeffer- und Pimentkörner im Mörser zerstoßen. Butter in einem großen Topf zerlassen, Speck und Schalotten darin bei mittlerer Hitze anbraten. Knoblauch, Pfeffermix und Süßkartoffeln dazugeben, kurz mitbraten. Fischfond angießen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. kochen.
2. Inzwischen den Spitzkohl putzen, in feine Streifen schneiden, in den Topf geben und salzen. Zugedeckt weitere ca. 10 Min. garen. Dann Essig und 80 g Crème fraîche unter den Eintopf rühren und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken. Forellenfilets zerflücken und vorsichtig unterheben. Mit je 1 TL Crème fraîche und nach Belieben Kaviar garnieren.