

## Rezept

# Spitzkohleintopf

Ein Rezept von Spitzkohleintopf, am 08.12.2025

## Zutaten

|   |   |
|---|---|
| <b>600 g</b> Süßkartoffeln                  | <b>4</b> Schalotten                     |
| <b>2</b> Knoblauchzehen                     | <b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner      |
| <b>4</b> Pimentkörner                       | <b>30 g</b> Butter                      |
| <b>50 g</b> geräucherte Schinkenspeckwürfel | <b>400 ml</b> Fischfond (aus dem Glas)  |
| <b>800 g</b> Spitzkohl                      | Salz                                    |
| <b>2 EL</b> Balsamico bianco                | <b>100 g</b> Crème fraîche              |
| Pfeffer                                     | Cayennepfeffer                          |
| edelsüßes Paprikapulver                     | <b>125 g</b> geräucherte Forellenfilets |
| <b>4 TL</b> 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 zerpfücken und vorsichtig unterheben. Mit je 1 TL Crème fraîche und nach Belieben Kaviar garnieren.