

Walliser Eintopf

Typisch regionaler Gemüseeintopf aus dem Wallis mit herzhaft-fruchtiger Note.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

250 g getrocknete Birnen (Dörrbirnen, Hutzelbirnen)
100 g Perlgraupen
100 g durchwachsener Speck (Pancetta)
etwa 20 g Butter
100 ml trockener Weißwein
1 ½ l Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
etwa 6 Mettwurstchen (Walliser Wurst)
300 g Möhren
etwa 300 g kleine, festkochende Kartoffeln etwa 8 Stück (Pfannenkartoffeln)
1 Porree (Lauch) (etwa 150 g)
250 g Spitzkohl
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
etwa 2 EL Schnittlauchröllchen

1 Vorbereiten:

Getrocknete Birnen in kaltem Wasser **über Nacht** einweichen. Am nächsten Tag Graupen mit heißem Wasser gut abspülen und abtropfen lassen. Birnen abtropfen lassen und in 1,5 cm große Stücke schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

2 Zubereiten:

Butter in einem großen Topf zerlassen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze andünsten. Die Graupen und die Birnenstücke hinzufügen und ebenfalls etwas andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Dann mit Brühe ablöschen und einmal aufkochen. Lorbeerblatt und Wurstchen hinzufügen und alles mit Deckel etwa 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3

Inzwischen Möhren schälen, halbieren und in 3 cm dicke Stücke schneiden. Kartoffeln waschen und der Länge nach halbieren. Porree waschen und Spitzkohl putzen. Beides in grobe Stücke schneiden. Möhren und Kartoffeln nach den 15 Min. zur Suppe geben und weitere 15 Min. bei mittlerer Hitze garen. Dann Spitzkohl und Porree zugeben und alles etwa weitere 5 Min. köcheln lassen. Zum Schluss Crème fraîche unterrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauch bestreut servieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt der Eintopf, wenn eine selbstgekochte Brühe verwendet wird.
- Dazu ein Roggen-Baguette reichen.
- Hutzelbirnen sind getrocknete Birnen aus der Schweiz, die in vielen Eintöpfen, Suppen oder auch als süße Variante in Form von Tartes oder auch Brot verwendet werden. Statt der Birnen können Sie auch getrocknete Äpfel verwenden. Es reichen dann 100 g getrocknete Äpfel, evtl. in kleinere Stücke schneiden und nicht einweichen, sondern direkt mit dem Porree und Kohl zur Suppe geben.
- Je nach Kartoffelsorte die Kartoffeln schälen.

