





Wirsingeintopf

 **2-3 Personen**

Zutaten:

150 g Wirsing
1 Karotte
1 Kartoffel
½ Kohlrabi
1 Stange Staudensellerie
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 Stängel Thymian
2 Räucherwürste
50 g Speckwürfel
5 Wacholderbeeren
4 Nelken
2 Lorbeerblätter
6 rosa Pfefferbeeren
1 EL Honig
200 ml trockener
Weißwein
800 ml Wasser
1 TL Gemüsebrühepulver
Salz und Pfeffer
aus der Mühle

Zubereitung:

Den Wirsing putzen, waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Die Karotte schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffel schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Kohlrabi schälen und klein würfeln. Den Staudensellerie waschen, eventuelle Fäden abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Räucherwürste in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Schnellkochtopf erhitzen, Räucherwürste, Speckwürfel, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblätter, rosa Pfefferbeeren und Honig darin anschwitzen. Wirsing, Karotte, Kartoffel, Kohlrabi und Staudensellerie dazugeben und kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Wasser auffüllen und das Gemüsebrühepulver unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen. Bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Druck entsteht. Den Herd auf mittlere Hitze herunterschalten und **25 Minuten** weiterkochen lassen. Den Herd ausschalten. Den Deckel abnehmen. Den Wirsingeintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp: Der Eintopf schmeckt am nächsten Tag aufgewärmt noch besser!

Garzeit:  **25 Minuten**