



Äthiopien *Eintopf mit Wintergemüse und Kräutercroûtons*

Das Gemüse für die Bouillon in einem hohen Kochtopf mit etwas Butter schmoren. Einige Minuten auf kleiner Flamme garen lassen, sodass sich die Aromen entfalten.

Kräuter hinzufügen. Mit 2 l kaltem Wasser ablöschen. Bei geringer Hitze etwa drei Stunden schmoren lassen, bis die Aromen eins sind und die Bouillon um die Hälfte eingekocht ist.

Bouillon durch ein feines Sieb giessen und warmstellen.

Rosenkohl und Champignons halbieren. Kartoffeln, Rüben, Petersilienwurzel und Karotten in gleich grosse Stücke schneiden.

Rosenkohl blanchieren, bis er bissfest ist.

Mit Eiswasser abschrecken.

Gemüse in Bouillon bissfest garen.

Zum Schluss Rosenkohl zugeben.

Brot würfeln und mit Butter in einer Pfanne anbraten.

Mit Gartenkräutern bestreuen.

Gemüseintopf in Suppenteller anrichten und mit Kräutercroûtons garnieren.

ZUTATEN

GEMÜSEBOUILLON

50 g Butter
3 Zwiebeln
6 Karotten
½ Selleriestange
1 Knoblauch
2 Lorbeerblätter
2 Zweige Zitronenthymian
1 Zweig Rosmarin

GEMÜSE

Je 250 g Rosenkohl (kleine Sprossen), weisse Champignons, Petersilienwurzel, festkochende Kartoffeln, Karotten, gelbe Rüben

KRÄUTERCROÛTONS

2 Scheiben Bauernbrot, 2 cm dick
100 g Butter
eine Handvoll gehackte gemischte Gartenkräuter: Schnittlauch, Dill, Basilikum, Koriander, Kerbel, Petersilie

Rezept: Lieven Looten, www.aardsparadijs.be