

Kotlíkový Eintopf

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- olej 3 lžíce
- majoránka 1 hrst
- petržel 2 ks
- bílé zelí 1 ks
- mletý kmín 1 lžíce
- mražená kukuřice 2 hrst
- cibule 2 ks
- bobkový list 2 ks
- petrželová nať 2 hrst
- česnek 5 stroužek
- brambory 1 kg
- mrkev 3 ks
- mletá paprika 2 lžíce
- mleté maso 0.5 kg
- papriková klobása 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- silný vývar 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Německo

Počet porcí: 10

Postup:

Pro vaření Eintopfů můžeme použít veškeré druhy libovějšího masa (lze použít i mleté), ale i uzeniny. Pokud použijeme mleté maso, tak ho nejdříve ochutíme solí a pepřem.

Zelenina se hodí především kořenová, cibule, zelí, kapusta, dále se přidávají brambory, fazole, ale možnosti jsou na chuti a fantazii každého kuchaře. Pak zbývá jen dobrý vývar, koření a bylinky a skvělý výsledek je zaručen.

Jedná se o jednoduché vaření na velmi mírném ohni, kdy veškeré suroviny nakrájíme, vložíme postupně do vývaru podle toho, jakou délku vaření daná surovina vyžaduje. První dáme vařit zelí, maso atd. Obvykle vaříme 2 - 3 hodiny, takže zbývá spousta času na další společné aktivity.

Kotlíkový Eintopf podáváme s krajícem čerstvého chleba.