

# Eintopf

## Inhaltsverzeichnis

17 Rezepte

**Bohnentopf mit Butterkruste**  
**Bunter Gemüsetopf**  
**Feuertopf**  
**Grünkohl-Eintopf**  
**Hack-Gemüse-Eintopf**  
**Jägerkohl**  
**Kartoffel-Rosenkohl-Topf**  
**Linseneintopf mit Bockwurst**  
**Linseneintopf mit Mettwurst**  
**Maiseintopf mit Ochsenbein**  
**Nudeltopf mit Hack**  
**Nudeltopf mit Hühnerfleisch**  
**Pichelsteiner Eintopf**  
**Rindfleisch-Gemüseintopf**  
**Soljanka**  
**Tomaten-Nudel-Eintopf**  
**Türkischer Gemüseintopf**

# Eintopf

## Bohrentopf mit Butterkruste

### Zutaten für 4 Personen:

100 g Butter  
1 Bund Suppengrün  
4 durchwachsene, geräucherte  
Speckscheiben (150 g)  
1 Pck. tiefgefrorene dicke Bohnen (800 g)  
1 Msp. getrocknetes Bohnenkraut  
50 g brauner Zucker  
Salz, weißer Pfeffer

### Zubereitung:

Das Suppengrün waschen, putzen und sehr klein schneiden. 1/2 l Wasser mit Speckscheiben und Suppengrün zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 20 Minuten garen. Dann die Speckscheiben aus dem Topf nehmen und die tiefgefrorenen Bohnen zufügen. Mit Bohnenkraut, 1/2 TL Salz und einer Prise Pfeffer würzen. Die Bohnen in der Gemüsebrühe ca. 5 Minuten schwach kochen lassen.

Das Gemüse noch einmal kräftig abschmecken, in eine feuerfeste Form füllen und mit dem Speck belegen. Die Butter mit dem Zucker zusammen erwärmen und über das Bohnengemüse gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 °C (Umluft 130 °C) oder unter dem Grill goldbraun überbacken.

# Eintopf

## Bunter Gemüsetopf

### Zutaten für 4 Personen:

300 g kleine Kartoffeln  
100 g Zuckerschoten  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Bund glatte Petersilie  
3 EL Olivenöl  
6 EL Sojasauce  
200 g grüne Bohnen  
1 Bund Möhren  
2 Fleischtomaten  
3 Knoblauchzehen  
1/8 l Brühe  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Das Gemüse putzen und waschen. Die Kartoffeln sowie die Möhren schälen und die Kartoffeln vierteln. Die Möhren und die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, die Petersilie hacken. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und vierteln. Die Knoblauchzehen abziehen und zerdrücken. Die Bohnen und die Zuckerschoten bleiben ganz.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelviertel darin anbraten. Bohnen, Knoblauch sowie Möhrenscheiben zugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Das restliche Gemüse sowie die Brühe zugeben und weitere 15 Minuten bei schwacher Hitze garen. Anschließend mit Petersilie, Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Tipp:** Tofu in Würfel schneiden, in Öl anbraten und auf dem Eintopf verteilen.

# Eintopf

## Feuertopf

### Zutaten für 4 Personen:

4 Kochwürste (ca. 500 g)  
1 Dose Sauerkraut (850 ml)  
30 g Butterschmalz  
150 g saure Sahne  
1/2 l Gemüsebrühe (Instant)  
1 grüne Paprikaschote  
1 rote Paprikaschote  
1 Glas Silberzwiebeln (150 ml)  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

### Zubereitung:

Das Sauerkraut im heißen Butterschmalz andünsten, die Gemüsebrühe angießen und zum Kochen bringen.

Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Mit den Kochwürsten und den Zwiebeln zum Sauerkraut geben und zugedeckt ca. 20 Minuten garen.

Anschließend die Würste herausnehmen und in Scheiben schneiden. Das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver scharf abschmecken und mit der sauren Sahne verfeinern. Die Wurstscheiben zufügen und kurz erwärmen.

# Eintopf

## Grünkohl-Eintopf

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Grünkohl  
300 g Kasseler  
200 g Bauchfleisch  
4 Mettwürstchen  
2 l Wasser  
3 Zwiebeln  
40 g Schweineschmalz  
1/2 l Fleischbrühe  
Salz, Muskat  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Den Grünkohl waschen und die Stiele entfernen. Den Grünkohl in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, danach herausnehmen und grob hacken. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

Das Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Den Grünkohl zugeben und mit der Fleischbrühe aufgießen. Das Kasseler mit dem Bauchfleisch sowie den Mettwürsten zugeben und würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 60 Minuten garen, anschließend abschmecken und servieren.

# Eintopf

## Hack-Gemüse-Eintopf

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Rinderhackfleisch  
2 EL Rosinen  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
250 g Möhren  
1 EL Butterschmalz  
Koriander-, Piment- und Zimtpulver  
Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Rosinen in ein Sieb geben, abbrausen und in lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe teilen. Die Möhren abbrausen, schälen und in dünne Stifte schneiden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Das Hackfleisch zufügen und krümelig braten. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer, etwas Kreuzkümmel, Koriander, Piment und Zimt abschmecken.

Die Möhren und die Frühlingszwiebeln hinzufügen und das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten schmoren. Zum Schluss die Rosinen abgießen, unterheben und kurz mitgaren. Den Hack-Gemüse-Eintopf würzig abschmecken und nach Belieben mit Reis servieren.

# Eintopf

## Jägerkohl

### Zutaten für 4 Personen:

350 g gemischtes Hackfleisch  
800 g Weißkohl  
1 Zwiebel  
150 g durchwachsener geräucherter Speck  
250 ml Gemüsebrühe  
500 g fest kochende Kartoffeln  
Salz, weißer Pfeffer

### Zubereitung:

Den Weißkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln abziehen und wie den Speck fein würfeln.

Den Speck in einem Topf auslassen. Die Zwiebel darin glasig dünsten, das Hackfleisch zufügen, krümelig braten und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Den Kohl hinzufügen, mit der Brühe ablöschen und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Zum Kohl geben, weitere 20 Minuten garen und nochmals abschmecken.

# Eintopf

## Kartoffel-Rosenkohl-Topf

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Kartoffeln (z.B. Grata)  
2 Zwiebeln  
250 g Möhren  
500 g Rosenkohl  
125 g durchwachsener Speck  
2 EL Butterschmalz  
2 Mettenden  
1 1/2 l Fleischbrühe  
geriebene Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Möhren schälen, die Kartoffeln in Stücke und die Möhren in Scheiben schneiden. Den Rosenkohl putzen und am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken, den Speck würfeln. Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und den Speck darin auslassen.

Die Zwiebeln mit den Möhren und den Kartoffeln in den Schmortopf geben und darin andünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und anschließend 25 Minuten kochen lassen

Nach 10 Minuten den Rosenkohl mit in den Schmortopf geben.

Die Mettenden in Scheiben schneiden, 5 Minuten vor Ende der Garzeit in die Suppe geben und darin erwärmen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken und evtl. mit Oregano garnieren.

# Eintopf

## Linseneintopf mit Bockwurst

### Zutaten für 4 Personen:

300 g getrocknete Tellerlinsen  
100 g durchwachsener geräucherter  
Bauchspeck  
1/2 Bund Majoran  
3 l Gemüsebrühe (Instant)  
6 Frankfurter Würstchen  
2 EL Weißwein-Essig  
250 g Sellerie  
250 g Möhren  
250 g Porree  
1 Bund glatte Petersilie  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die getrockneten Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag abgießen und in der Brühe aufkochen. 30 Minuten leicht kochen, dabei öfter abschäumen.

Inzwischen den Sellerie sowie die Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Porree und den Speck in sehr feine Streifen schneiden. Alles zusammen 10 Minuten **vor Ende der Garzeit** in die Suppe rühren.

Die Würstchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Majoranblättchen in der Suppe erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Petersilie grob hacken und auf die Suppe streuen.

# Eintopf

## Linseneintopf mit Mettwurst

### Zutaten für 4 Personen:

150 g getrocknete Tellerlinsen  
100 g durchwachsener geräucherter  
Bauchspeck  
2 Bund Suppengrün  
1 Zwiebel  
3 Knoblauchzehen  
1 Staudensellerie in Scheiben  
3 EL Pflanzenöl  
1 l Gemüsebrühe  
4 luftgetrocknete geräucherte Mettwürste  
1 Bund glatte Petersilie  
2 - 3 EL Essig  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Getrocknete Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Den Bauchspeck in Würfel schneiden, das Suppengrün waschen. Die Möhren, den Sellerie und die Petersilienwurzel würfeln, den Lauch in Ringe schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und würfeln.

Das Öl in einem großen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, den Bauchspeck und das Gemüse darin anbraten und danach mit Gemüsebrühe auffüllen.

Die vorbereiteten Linsen auf einem Sieb abtropfen lassen und zufügen. Mettwürste zugeben und bei mittlerer Temperatur 45 Minuten schwach kochen. Petersilie hacken und vor dem Servieren dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

# Eintopf

## Maiseintopf mit Ochsenbein

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Ochsenbein  
(oder Beinscheibe vom Rind)  
2 große Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt  
6 Pfefferkörner, 2 l Wasser  
3 Pimentkörner oder 2 Nelken  
10 - 15 g Salz (eher leicht salzen)  
125 g Haferflocken  
3 gelbe Paprikaschoten  
1 große Dose Schnittbohnen  
2 kleine Dosen Gemüsemais  
gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Das Fleisch waschen, in kaltem Salzwasser ansetzen und zum Kochen bringen. Abschäumen, die grob zerteilten Zwiebeln und Gewürze hinzugeben und 2 Stunden langsam bei geringer Hitze kochen lassen.

Das Fleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen, in mundgerechte Würfel schneiden und warm halten. Die Brühe durch ein Sieb in einen Kochtopf gießen. Die Haferflocken sowie die gewaschenen, geputzten und gewürfelten Paprikaschoten zur Brühe hinzufügen. Alles bei geringer Hitze 20 - 30 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Inzwischen die Bohnen abgießen und abtropfen lassen. Den Mais mit der Flüssigkeit in die Brühe geben, Bohnen und Fleischwürfel zufügen. Alles gut durchziehen lassen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

# Eintopf

## Nudeltopf mit Hack

### Zutaten für 4 Personen:

2 rote Paprikaschoten  
2 EL Keimöl  
2 Beutel **Nudeltopf mit Klößchen**  
1 TL Paprikapulver  
Cayennepfeffer

### Zubereitung:

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und anschließend in kleine Würfel schneiden. Das Keimöl in einem großen Topf erhitzen und die Paprikawürfel darin ca. 2 Minuten dünsten.

1200 ml Wasser hinzufügen, aufkochen und dann den Inhalt der beiden Suppenbeutel **Nudeltopf mit Klößchen** einrühren. Die Suppe bei schwacher Hitze im offenen Topf ca. 10 Minuten kochen lassen.

Den Nudeltopf vor dem Servieren mit dem Paprikapulver und Cayennepfeffer feurig-scharf abschmecken.

# Eintopf

## Nudeltopf mit Hühnerfleisch

### Zutaten für 4 Personen:

1 küchenfertiges Suppenhuhn (ca. 1,2 kg)  
1 walnussgroßes Stück Ingwer  
1 Bund Suppengemüse  
200 g Nudeln  
2 rote Paprikaschoten  
200 g Champignons  
2 Stangen Lauch  
1 - 2 rote Peperoni  
3 Korianderstengel oder 1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Das Suppenhuhn waschen, das Fett des Huhns in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Suppengemüse waschen, putzen, ebenfalls würfeln und mit dem Ingwer im Hühnerfett anbraten.

Mit kaltem Wasser (etwa 2 l) auffüllen und einmal aufkochen. Das Suppenhuhn außen und innen salzen und pfeffern, in die Gemüsebrühe geben und 55 - 60 Minuten geschlossen köcheln lassen.

Die Nudeln etwa 8 Minuten in Salzwasser garen und abgießen. Das Suppenhuhn herausheben und etwas abkühlen lassen. Die Haut entfernen, das Fleisch von Knochen lösen und mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, in 2 cm lange Rauten teilen. Die Champignons abreiben, die Stiele kürzen und in Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in schräge Streifen schneiden.

Die Brühe durch ein Sieb in einen Topf geben; Lauch, Pilze und Paprika dazugeben und 7 - 8 Minuten köcheln. Die Peperoni aufschlitzen und unter fließendem Wasser entkernen. Dann in kleine Stücke schneiden und mit Fleisch und Nudeln zum Eintopf geben. Nochmals erhitzen, abschmecken und Koriander- oder Petersilienblättchen darüber streuen.

# Eintopf

## Pichelsteiner Eintopf

### Zutaten für 4 Personen:

750 g Rinderbrust  
400 g mehlig kochende Kartoffeln  
1/2 Sellerieknolle  
2 Zwiebeln  
4 Möhren  
1 Petersilienwurzel  
1 Stange Porree  
2 EL Speiseöl  
1 TL ganzer Kümmel  
500 ml Brühe  
2 EL gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Kartoffeln sowie den Sellerie schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Die Zwiebeln abziehen und grob hacken. Die Möhren, die Petersilienwurzel und den Porree schälen bzw. putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin rundherum anbraten und herausnehmen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Das Fleisch sowie Kartoffeln und Gemüse in einem Topf einschichten, dabei mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die Brühe darüber gießen und ca. 90 Minuten backen. Vor dem Servieren mit der Petersilie bestreuen.

# Eintopf

## Rindfleisch-Gemüse Eintopf

### Zutaten für 4 Personen:

750 g Rindfleisch (hohe Rippe)  
1 Markknochen  
2 l Wasser  
130 g Graupen  
500 g Kartoffeln  
3 Möhren  
1 Sellerieknolle  
1 Stange Porree  
3 EL gehacktes Selleriegrün  
Salz, gemahlener weißer Pfeffer  
1 Becher Crème fraîche  
2 EL gehackte Petersilie

### Zubereitung:

Das Rindfleisch und die Markknochen in gesalzenem Wasser aufsetzen und zugedeckt 60 Minuten garen. Inzwischen die Graupen mit kochendem Wasser übergießen, die Kartoffeln und die Sellerieknolle schälen, waschen und würfeln. Den Porree gründlich waschen und in Scheiben schneiden.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen, würfeln und mit etwas Brühe bedeckt warm stellen. Das Gemüse und die Graupen ohne Wasser in die Brühe geben und 15 Minuten garen. Das Selleriegrün hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Fleischwürfel zufügen.

Den Eintopf in Suppenteller geben, einen Löffel Crème fraîche zufügen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

# Eintopf

## Soljanka

### Zutaten für 4 - 6 Personen:

400 g Schweinegulasch  
200 g durchwachsener Speck  
2 Zwiebeln  
125 ml saure Sahne  
2 Knoblauchzehen  
400 g Tomatenstücke (Dose)  
160 g eingelegte Paprika (Glas)  
1 Gewürzgurke  
300 g Sauerkraut (Dose)  
6 TL Bratenfond (Instant)  
1/4 l Wasser  
Salz, Pfeffer, Ketchup

### Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, die Zwiebeln würfeln und den Knoblauch hacken. Beides zusammen mit dem Fleisch kräftig anbraten.

Dann die Tomatenstücke mit Paprika, Sauerkraut, Bratenfond sowie Wasser zufügen und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde kochen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer sowie Ketchup abschmecken, mit der klein gewürfelten Gewürzgurke und der sauren Sahne verfeinern.

# Eintopf

## Tomaten-Nudel-Eintopf

### Zutaten für 4 Personen:

6 Artischockenherzen (Dose)  
1 Aubergine  
2 Dosen Tomaten-Nudel-Topf (à 850 g, Fertigprodukt)  
1 Zucchini  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Maiskeimöl  
Salz, Pfeffer, Majoran

### Zubereitung:

Die Artischockenherzen abtropfen lassen und vierteln. Die Aubergine wie die Zucchini waschen, putzen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken.

Das Maiskeimöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin anbraten. Die Auberginen- sowie die Zucchiniwürfel dazugeben, mit braten und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten garen. Eventuell etwas Wasser angießen, mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Den Tomaten-Nudel-Topf unter Rühren zufügen und alles bei mittlerer Hitze erwärmen., dabei ab und zu umrühren. Den Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Den Tomaten-Nudel-Eintopf auf 4 tiefe Teller verteilen und mit dem Majoran bestreut servieren.

# Eintopf

## Türkischer Gemüsetopf

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Lammhackfleisch  
100 g Schafskäse  
1 Dose Kichererbsen (425 g  
Abtropfgewicht  
1/2 Bund Petersilie  
1 grüne Paprikaschote  
2 - 3 Zwiebeln  
8 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Paprikapulver, edelsüß  
6 lange, hellgrüne türkische  
Paprikaschoten  
1 TL **Cumin**  
1 - 2 TL getrockneter Oregano  
2 EL Paprikamark  
1 Dose stückige Tomaten (425 g)  
125 ml Gemüsebrühe  
1 TL Rosenpaprika  
1 große Aubergine  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die grüne Paprikaschote in Würfel, den türkischen Paprika in 1 - 2 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

Das Lammhackfleisch mit den Zwiebeln in 3 EL heißem Olivenöl kräftig anbraten. Den Knoblauch abziehen und dazupressen. Die Gewürze mit Paprikamark, stückigen Tomaten sowie Gemüsebrühe zufügen, aufkochen und mit Salz sowie Rosenpaprika abschmecken. Beide Paprikasorten dazugeben und **ohne Deckel** bei mittlerer Hitze 15 - 20 Minuten sämig einkochen.

Die Aubergine putzen und in Würfel schneiden. Im restlichen Olivenöl goldbraun braten und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Mit den abgetropften Kichererbsen zum Gemüse geben und erwärmen. Vor dem Servieren mit dem zerbröckelten Schafskäse und der gehackten Petersilie bestreuen.

**Dazu** passt Reis.