Eintopf

Als Eintopf werden allgemein sättigende Suppen oft bäuerlichen Ursprungs bezeichnet, die als vollständige Mahlzeit dienen. Typische Hauptzutaten sind Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen oder Linsen, Gemüse wie Kohl, Steckrüben, Möhren oder Kartoffeln, auch Getreideprodukte wie Graupen, Brot oder Nudeln, in Wasser oder Brühe gegart. Hinzu kommen je nach Rezept und Möglichkeit zum Beispiel Lauch, Sellerie und Zwiebeln, Fleisch, Wurst oder Speck (diese häufig gepökelt oder geräuchert). Die unterschiedliche Garzeit der verschiedenen Zutaten wird bei der Zubereitung berücksichtigt.

Gerichte, die in einem Topf zubereitet werden, sind schon sehr alt und weltweit verbreitet. Hier beschreibe und sammele ich auch Gerichte die nicht nur dem deutschsprachlichen Eintopf entsprechen sondern auch die dem internationalen Bedeutungen gerecht werden.

Eine genaue Ordnung der Gerichte werde ich hier ***nicht*** einhalten, da dieser Blog ständig wächst und ergänzt wird.

Dutch Oven meine neue Errungenschaft
Paprika-Rindergulasch mein erster Versuch im *Dutch Oven*
Schichtfleisch mein erster Versuch

Gericht:	Herkunft:	Notitz:
Potjiekos		Wörtlich übersetzt bedeutet Potjiekos kleiner Topf mit Lebensmitteln am bestens aus dem **Dutch Oven**
Pot-au-feu		frz. für Topf auf dem Feuer
Erbseneintopf		es gib zahlreiche Varianten jede Region hat eine eigene **hier die Berliner Art**
Bohneneintopf kanadische Art Bean Soup Canadian		die nicht nur Trapper und Cowboy´s lieben
Chili con Carne Texas (-Style)		Bohnen und Mais gehören nicht hinein, und es kommt auch nicht aus Mexico
Spanischer Hühncheneintopf mit Chorizo und Kichererbsen		Ein Eintopf aus der Pallela-Pfanne
Soljanka aus DDR Zeiten		habe ich kurz nach der Wende in Dresden kennen und lieben gelernt, und das ist nicht nur eine Restesuppe

---

Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/eintopf:start?rev=1448831743

Last update: **25.03.2022 18:16**