Deftiger Kohlrabieintopf

Zutaten:

600 g Kohlrabi, 3 große Kartoffeln, eine große Zwiebel, 1 Packung geräucherter Bauchspeck, getrocknetes Suppengemüse, Pfefferkörner, Piment, Salz, Pfeffer, Muskat, ein Lorbeerblatt und frische Kräuter nach Gusto.

Zubereitung:

Von dem geräucherten Bauchspeck mit 1 Liter Wasser, der Zwiebel, Pfefferkörner, Piment und einem Lorbeerblatt eine Brühe kochen. Die Brühe ca. 1,5 Stunden simmern lassen.

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. In der abgeseihten Brühe mit etwas getrockneten Suppengemüse garen. Die Hälfte vom Bauchfleisch in kleine Stücke schneiden und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die frischen Kräuter hinzufügen.

Das restliche Bauchfleisch im Kühlschrank aufbewahren. Es schmeckt lecker auf eine herzhafte Stulle mit Senf zum Abendbrot!

Guten Appetit!

Es kann natürlich auch frisches Suppengemüse genommen werden, dann eventuell mehr Flüssigkeit dazugeben.