

Rote-Rüben-Kartoffel Eintopf



Zutaten:

2 Zwiebeln, 1 TL Koriandersaat, 500g Kartoffeln (vorwiegend festkochend), ½ El Butter, 500 ml Gemüsebrühe, 400g Chinakohl, 400g Rote Bete (gegart), 1 geräuchertes Forellenfilet (ca. 70 g), 150g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, 2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Koriandersaat in einem Mörser grob zerstoßen. Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln 2 Min. dünsten. Koriandersaat und Kartoffeln zugeben und 3 Min. mitdünsten. Brühe zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Min. garen.

Inzwischen den Chinakohl putzen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Rote Rübe schälen und in 2 cm große Würfel schneiden (dafür am Besten Einweghandschuhe verwenden, weil Rote Bete stark färbt!). Das Forellenfilet in kleine Stücke zupfen und mit der Crème fraîche verrühren.

Chinakohl und Rote Bete in den Topf geben, untermischen und zugedeckt 5 Min. mit garen. Eintopf mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Mit der Forellencreme servieren.

Gutes Gelingen 😊