



kochbus.de · backbus.de



## Gemüse Eintopf

### Zutaten

- Kartoffeln 800 g
- Kohlrübe 1 kleine
- Kohlrabi 1-2 Stück
- Möhren 8-12 Stück
- Sellerie ¼ Knolle
- Lauch ½ Stange
- Zwiebeln 1-2 Stück
- Petersilie 1 Bund
- Gemüsebrühe 1 Liter
- Hähnchenbrust 500 g

### Zubereitung

- 1 Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden.
- 2 Gemüse schälen und schneiden.
- 3 Erst das Fleisch und später die Zwiebeln im Topf anbraten.
- 4 Mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Gemüse hinzufügen.
- 5 Den Eintopf einmal aufkochen lassen und bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- 6 Während der Eintopf köchelt, können drei Kinder den Eintopf mit Salz abschmecken.
- 7 Sowie das Gemüse nicht mehr zu hart ist (Bissfest), ist der Eintopf fertig.
- 8 Die Petersilie hinzugeben und den Eintopf in Suppenschüsseln servieren.

## Guten Appetit!

### Tipps für Zuhause

- Es ist sinnvoll, eine große Menge zu kochen und den Rest einzufrieren. Wenn möglich sollte direkt nach dem Kochen der restliche Eintopf in Behälter für die Tiefkühlung umgefüllt werden, abkühlen lassen und dann so schnell wie möglich einfrieren. So ist das Gemüse auch beim 2. Mal noch bissfest.
- Petersilie immer erst kurz vor dem Essen dazugeben.