



Winter-Eintopf All-In / Zimska corba



Zutaten für 4 Personen:

500 g Fleisch (mit Fett durchzogen, nicht allzu mager und ihr könnt mischen: Kalb, Jungrind oder Rindfleisch)

½ Kopf Weißkraut

½ kg Kartoffel

2 Zwiebel

2 Zucchini

1 Aubergine

2-3 größere Karotten/Möhren

1 kleine Stange Lauch

2 Paprika

3-4 größere Champignons

200 g Erbsen (z.B. gefroren)

3-4 Tomaten

3-4 Knoblauchzehen

1 Suppenwürfel (Rind)

Öl oder Butter zum Braten

Gewürze: Salz, Pfeffer, Vegeta (Gewürzmischung vom Balkan), süßes Paprikapulver;

Zubereitung:

■ Das Fleisch in mittlere Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Stücke oder Würfel schneiden. Das restliche Gemüse in mittelgroße Stücke schneiden (bis auf den Knoblauch) und in eine Schüssel geben. Der in feine Scheiben geschnittene Knoblauch kommt gemeinsam mit dem Suppenwürfel auf einen kleinen Teller.

■ In einen größeren Topf gibt ihr etwas Butter oder Öl (ca. 3 EL) und erhitzt es. Sobald das Öl heiß ist, gibt ihr die Zwiebel in den Topf und dünstet sie 5-10 min, bis sie leicht Farbe bekommen haben. Dann gibt ihr das Fleisch dazu und dünstet alles etwa 5 min. Dann fügt ihr das restliche Gemüse hinzu und rührt kurz durch. Ihr gebt so viel Wasser dazu, wie notwendig ist, um alle Zutaten im Topf zu bedecken. Deckel drauf und kurz aufkochen. Darauf achten, dass euch der Eintopf nicht überkocht.



Winter-Eintopf All-In / Zimska corba



▪Danach gebt ihr den Knoblauch und den Suppenwürfel dazu, verringert die Temperatur (wenn ihr 9 Stufen habt, verwendet 3-4) und kocht den Eintopf ca. 3 Stunden. Ich musste kein Wasser mehr hinzufügen. Kontrolliert aber trotzdem nach 1-2 Stunden. Kurz vor Ende der Garzeit, fischt ein Stück Fleisch aus dem Topf. Wenn es zart ist und am Teller zerfällt, ist der Eintopf fertig. Würzt nach eurem Geschmack. Ich habe etwas mehr Paprikapulver und Chili verwendet, da wir gerne scharf essen. Außerdem liebe ich Basilikum, Schnittlauch und Co.

▪**Tipps:** Ersetzt das Gemüse, das ich oben verwendet habe, durch Gemüsesorten, die ihr besonders mögt. Ihr könnt nichts falsch machen, außer ihr lasst dem Eintopf nicht genug Garzeit. Wenn ihr es sämiger mögt, nehmt eine mittelgroße Tasse, füllt sie mit kaltem Wasser, gebt einen gehäuften Löffel Maisstärke oder Mehl dazu und gebt die Masse unter ständigem Rühren in den Topf. Nochmals umrühren und fertig. Zum Eintopf passt frisches Weißbrot.



Winter-Eintopf All-In / Zimska corba



Sastojci za 4 osobe:

500 g masnijeg mesa (možete pomijesati nprj. telece, junece ili govedje)

½ glavice kupusa

½ kg krompira

2 glavice luka

2 tikvice

1 patlidzan

2-3 vece mrkve

1 mali komad poriluka

2 paprike

3-4 veka sampinjona

200 g graska

3-4 paradajza

½ glavice bijelog luka

1 govedju kocku za supu

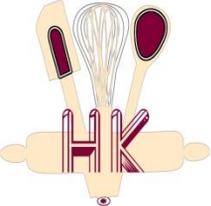
Malo ulja ili putera za upržiti

Zacini: so, biber, vegeta, slatka mljevena paprika;

Priprema:

▪ Meso isjeckati na srednje komade. Crveni luk isjeci na kockice ili male komadice. Ostalo povrce (osim bijelog luka) isjeci na komade srednje velicine i staviti u jednu zdjelu. Bijeli luk isjeci na tanke kolutove i skupa sa kockom za supu staviti na mali tanjiric i ostaviti na stranu.

▪ U lonac staviti komad putera ili ulja i zagrijati. Kad je ulje vrelo, dodati luk i dinstati jedno 5-10 min dok ne dobije svijetlo-smedju boju i dodati meso. Meso takodjer dinstati jedno 5 min i dodati ostalo povrce. U lonac ulijete vode dovoljno da pokrije sve sastojke. Stavite poklopac i prokuhajte corbu (na najvecoj vatri), ali pripazite da vam ne pokipi.



Winter-Eintopf All-In / Zimska corba



▪Kad corba prokuha, dodajte kocku za supu i bijeli luk, vratite poklopac, smanjite vatru (ako imate 9 stepeni, koristite 3-4) i kuhajte otprilike 3 sata. Vecinom nije potrebno donalijevati vodu, ali ipak provjerite nakon sat-dva vremena. Pred kraj kuhanja, provjerite konzistenciju mesa. Ako vam se lijepo raspada na tanjiru, corba je gotova. Zacinite je po zelji. Posto mi volimo ljuto i dobro zacinjeno, ja sam dodala jos ljute paprike i vece kolicine zacina kao sto su bosiljak, persun itd.

▪**Savjeti:** Mozete povrce koje sam koristila izmjeniti sa povrccem, koje vise volite a isto vrijedi i za kolicinu sastojaka. Pripremajući ovu corbu ne mozete pogrijesiti, osim ako je ne kuhate dovoljno dugo. Ako volite da vam je gusca, u solju srednje velicine stavite hladnu vodu i jednu supenu kasiku gustina ili brasna i mijesajuci dodajte corbi. Najbolje uz corbu servirajte domaci bijeli kruh.