

Christians liebste Hütt'n Rezept: Hütteneintopf

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/christians-liabste-huettn/rezept-purtschellerhaus-huetteneintopf-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/christians-liabste-huettn/rezept-purtschellerhaus-huetteneintopf-100.html)

Hier finden Sie das Rezept zum Hütteneintopf vom Purtschellerhaus.



Rezept für 4 Personen

Zutaten

- 500 g gewürfelter Speck
- 1000 g Fleisch (am besten von gewürfeltem Schweinezopf)
- 2 kg Gemüse der Saison und Kartoffeln
- 1 kg passierte Tomaten und etwas Tomatenmark
- Gemüse-oder Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer und Knoblauch

Zubereitung:

Alle Zutaten werden zunächst vorbereitet:

Etwa 2 kg frisches saisonales Gemüse schneiden. Dies kann je nach Jahreszeit wechselnde Mengen von Zucchini, Paprika, Tomaten oder auch Rosenkohl oder Blumenkohl sein. Knapp die Hälfte des Gemüses sind als Grundlage immer die Kartoffeln. Die Fleischlage besteht aus 500 g Speck, der in kleine Würfel geschnitten wird und etwa 1 kg Schweinefleisch - am besten Schweinezopf. Dies wird in Würfel mit etwa 3 cm Kantenlänge geschnitten. Wenn alles fertig vorbereitet ist, wird nun in einem großen Topf der Speck gut angebraten. Anschließend kommt das Schweinefleisch hinzu, um es gemeinsam mit dem Speck weiter zu braten. Nachdem beides gut angeröstet ist und eine schöne, leicht bräunliche Farbe hat, kommen die Gewürze hinzu: Salz, frisch

gemahlener Pfeffer, geschroteter Kümmel und Knoblauch. Nun die Kartoffeln und das Gemüse in den Topf füllen. Einen Schuss Essig, passierte Tomaten und Tomatenmark hinzugeben. Jetzt mit Wasser auffüllen und eine gute Stunde kochen lassen.