

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Pilzeintopf

### Pro Person benötigt man:

- 125 g Pilze
- 125 g Möhren
- 175 g Kartoffeln
- ¼ Sellerieknolle
- ¼ Stange Lauch
- Zwiebeln
- Petersilie
- Butter
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, Curry)
- ⅛ Liter Brühe

Zunächst die Pilze klein schneiden, Möhren, Kartoffeln und Sellerie würfeln, den Lauch in feine Ringe schneiden, die Zwiebeln und Petersilie fein hacken. Im Anschluss werden die Kartoffeln, das Gemüse und die Pilze in einem Topf wie folgt geschichtet:

Zuerst Kartoffeln, dann Möhren und Sellerie, den Lauch und am Ende die Pilze. Zwischen jede Schicht streut man etwas von der Zwiebel-Petersilie-Mischung und von den Gewürzen. Zum Schluss verteilt man die Butter in Flöckchen über die gesamten Zutaten, gießt die Brühe an und bringt sie zum Kochen. Nun wird die Hitze reduziert, sodass der Eintopf leise vor sich hin köchelt. Nach 30 bis 45 Minuten schaltet man die Wärmezufuhr aus und lässt den Eintopf noch 10 bis 20 Minuten ziehen. Die Garzeit hängt davon ab, wie fein oder grob das Gemüse und die Kartoffeln zerkleinert wurden. Wer den Eintopf mit Fleischeinlage zubereiten möchte, kann aus dem Brät von frischen groben Bratwürsten kleine Fleischklößchen formen und diese zwischen die Kartoffel- und Möhren-Sellerie Schicht legen.