



Einsiedler Benediktinereintopf

Das alte Rezept hat seinen Ursprung im Kloster Einsiedeln, es wurde vermutlich bereits im Mittelalter gekocht. Dazu wird angebratenes Hackfleisch zusammen mit Zwiebel und Lauch in Bouillon gekocht. Kurz vor dem Servieren wird reichlich Frischkäse in den Eintopf eingerührt. Dazu passt Brot oder Salzkartoffeln.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Hackfleisch gemischt
1	Zwiebel, ca. 70g
200g	Lauch
4dl	Bouillon
100g	Frischkäse
	Pfeffer und ev. Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel eher grob hacken. Lauch längs halbieren und zu ca. 1cm breiten Scheiben schneiden. 1-2 handvoll Lauchgrün beiseite stellen.

Zwiebel und Lauch in Bratbutter dünsten bis der Lauch etwas zusammenfällt.

Nebenher das Hackfleisch in Bratbutter anbraten. Hackfleisch klümpchenweise und locker verteilt in die Pfanne geben und ohne zu bewegen 2-3 Minuten kräftig braten lassen. Danach wenden und 2 Minuten weiterbraten. Gibt man zuviel Hackfleisch auf einmal in Pfanne, so zieht es Wasser und bratet nicht mehr. Grössere Mengen portionenweise anbraten.

Hackfleisch zum Lauch geben, Bouillon dazugießen und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Kartoffeln schälen in Dampfsieb geben, salzen und 12-15 Minuten zugedeckt dämpfen.

Lauchgrün zugeben und weitere 10 Minuten offen köcheln lassen. Wird das Lauchgrün lange geschmort, verliert es an Farbe. Nach 10 Minuten ist es gar und trotzdem noch grün.

Zum Schluss Frischkäse einrühren und den Eintopf nochmals 2-3 Minuten ganz leicht köcheln lassen. In Tellern anrichten und Kartoffeln dazu geben. Mit Petersilie bestreuen.







