

Datum: 7.7.2020

Uhrzeit: 17.00

Ort: Leipzig

Idee:

Gemüse Eintopf kochen

Technik:

Kochen

Material:

Zutaten Gemüse Eintopf (Möhre, Sellerie, Suppengrün, Kartoffeln, Lauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat)

Durchführung:

Suppengrün zunächst klein schneiden und Zwiebeln im Topf leicht rösten, restliches Suppengrün dazugeben und mit Wasser aufgießen, Gewürze dazu und alles 30 min köcheln lassen, durch einen Sieb abgießen, Kartoffeln, Möhren, Lauch dazugeben und nochmal köcheln lassen, Petersilie dazu, Eierstich und servieren

Dauer: 1 Stunde

Wetter:

sonnig

Luftdruck: 1008 hPa

Ergebnis:

leckere, gesunde Mahlzeit, ein Video um den Prozess des Kochens nachzuvollziehen

Anmerkungen:

beim Gemüse Eintopf kann sehr viel variiert und im Prinzip jedes Gemüse verwendet werden, wie z.B. auch Erbsen, Blumenkohl, Brokkoli,...

Weiterverarbeitung:

Kerze anzünden, Wein einschenken und schmecken lassen!