

BAUERNEINTOPF

- 800 g Siedfleisch
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 2 Markknochen
- Salz und Pfeffer
- 300 g Kartoffeln
- 1 kleiner Knollensellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Rüebli
- ½ Kohl



-
- Zwiebel ungeschält halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne stark bräunen. Mit den Lorbeerblättern und den Nelken bestecken.
 - Etwa 5 Liter Wasser in eine grosse Pfanne geben, das Fleisch mit der besteckten Zwiebel und den Markknochen beifügen, aufkochen und abschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 2½ Stunden köcheln lassen.
 - Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden, Sellerie, Lauch, Rüebli und Kohl ebenfalls in grobe Würfel schneiden.
 - Kartoffeln und Gemüse zum Fleisch geben und weitere 30 Minuten köcheln lassen.
 - Das Fleisch herausnehmen, in gleichmässige kleine Stücke schneiden und zurück in die Suppe geben.
 - Abschmecken und servieren.