# Eintopf

Als Eintopf werden allgemein sättigende Suppen oft bäuerlichen Ursprungs bezeichnet, die als vollständige Mahlzeit dienen. Typische Hauptzutaten sind Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen oder Linsen, Gemüse wie Kohl, Steckrüben, Möhren oder Kartoffeln, auch Getreideprodukte wie Graupen, Brot oder Nudeln, in Wasser oder Brühe gegart. Hinzu kommen je nach Rezept und Möglichkeit zum Beispiel Lauch, Sellerie und Zwiebeln, Fleisch, Wurst oder Speck (diese häufig gepökelt oder geräuchert). Die unterschiedliche Garzeit der verschiedenen Zutaten wird bei der Zubereitung berücksichtigt.

Gerichte, die in einem Topf zubereitet werden, sind schon sehr alt und weltweit verbreitet. Hier beschreibe und sammele ich auch Gerichte die nicht nur dem deutschsprachlichen Eintopf entsprechen sondern auch die dem internationalen Bedeutungen gerecht werden.

Eine genaue Ordnung der Gerichte werde ich hier ***nicht*** einhalten, da dieser Blog ständig wächst und ergänzt wird.

---

**Dutch Oven** meine neue Errungenschaft
Paprika-Rindergulasch mein erster Versuch im *Dutch Oven*
Schichtfleisch mein erster Versuch
Pulled Beef vom gezupftes falsches Filet ... eine außerirdische Alien-BBQ Variante
Spinat-Quiche Lecker und super gesund: Als eine Alternative zu Spinat kann auch Grünkohl genommen werden

---

### Internationale Variationen aus dem *„Dopf“*

| Gericht: | Herkunft: | Notitz: |
|---|---|---|
| Potjiekos |  | Wörtlich übersetzt bedeutet Potjiekos kleiner Topf<br>mit Lebensmitteln am bestens aus dem **Dutch Oven** |
| Pot-au-feu |  | frz. für Topf auf dem Feuer |
| Erbseneintopf |  | es gib zahlreiche Varianten jede Region hat eine eigene<br>**hier die Berliner Art** |
| Bohneneintopf kanadische Art<br>Bean Soup Canadian |  | die nicht nur Trapper und Cowboy´s lieben |
| Chili con Carne Texas (-Style) |  | Bohnen und Mais gehören nicht hinein,<br>und es kommt auch nicht aus Mexico |
| Spanischer Hühncheneintopf<br>mit Chorizo und Kichererbsen |  | Ein Eintopf aus dem DutchOven oder der Pallela-Pfanne |
| Soljanka<br>aus DDR Zeiten |  | habe ich kurz nach der Wende in Dresden kennen<br>und lieben gelernt, und das ist nicht nur eine Restesuppe |
| Pulled Chicken<br>eine Variante vom Pulled-Pork |  | The best Crockpot BBQ-Chicken from Louisiana |
| Canadischer Gulasch<br>aus dem Dutch Oven |  | alles was ein Trapper so findet |

Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://ddws.de/eintopf:start**

Last update: **25.03.2022 18:16**