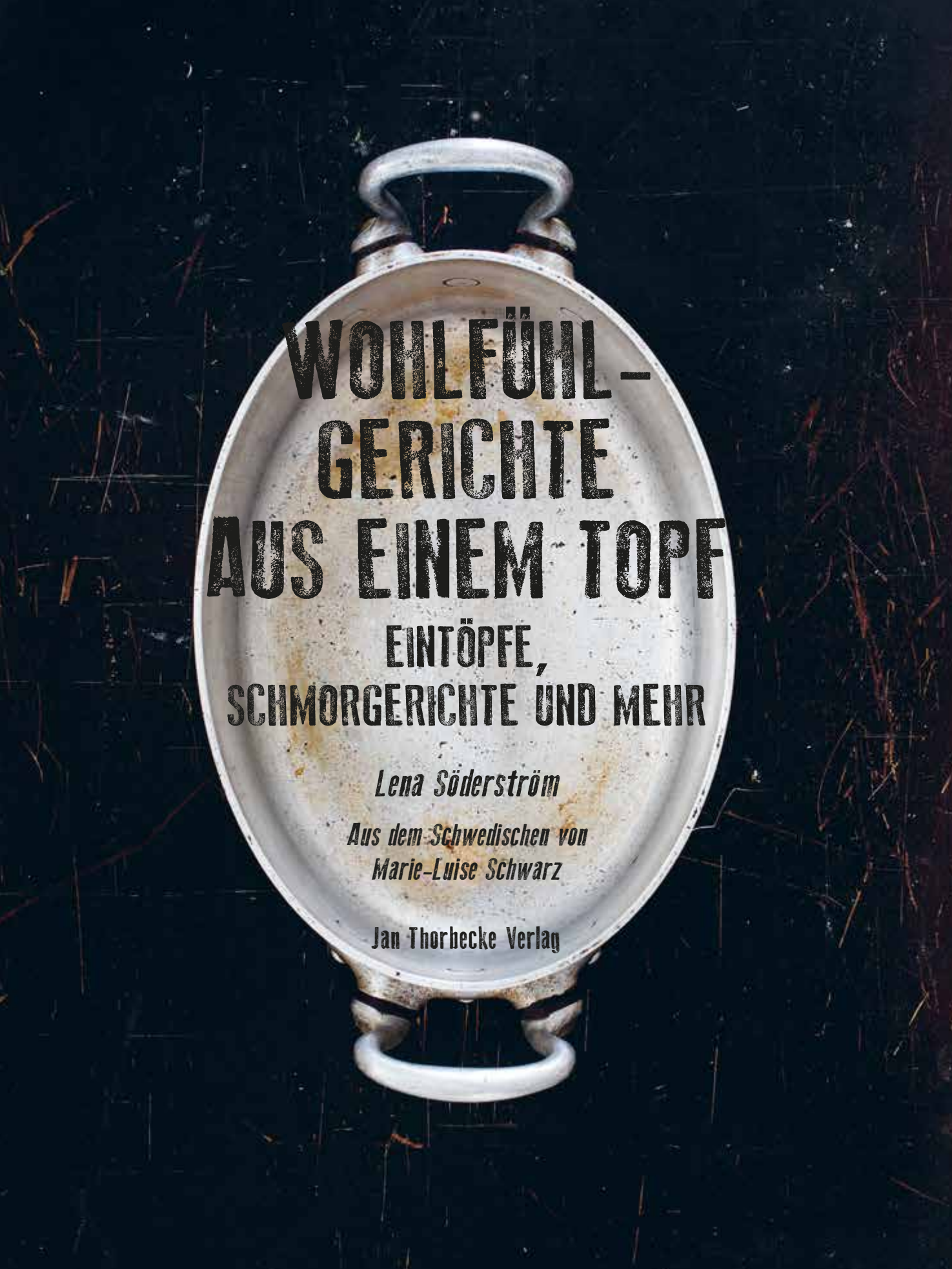
KOM·KO



WOHLFÜHL-GERICHTE AUS EINEM TOPF

EINTÖPFE, SCHMORGERICHTE UND MEHR

Lena Söderström

Aus dem Schwedischen von Marie-Luise Schwarz

Jan Thorbecke Verlag

Alle Rechte vorbehalten
© der deutschen Ausgabe 2019 Jan Thorbecke Verlag,
Verlagsgruppe Patmos in der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de
© der Originalausgabe mit dem Titel „Grytor" 2018 erschienen bei Semic, Sundbyberg, www.semic.se
Published in the German language by arrangement with Bonnier Rights, Stockholm, Sweden
Fotos: Stefan Weittanen; Autorenporträt von Camilla Lindqvist
Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart
Gedruckt in Lettland
ISBN 978-3-7995-1379-1

„WENN MEINE EINTÖPFE
BESONDERS RAFFINIERT
WERDEN SOLLEN, VERWENDE
ICH AUSSERGEWÖHNLICHE
BEILAGEN.“

HERBSTLICHER FLEISCHTOPF MIT GEGRILLTER PAPRIKA

600 g Rindfleisch, z.B. Hochrippe
Butter & Rapsöl zum Braten
2 große Zwiebeln
2–3 Knoblauchzehen
2 Würfel Hühnerbrühe
1 kleines Bund glatte Petersilie
2–3 Lorbeerblätter
4–5 schwarze Pfefferkörner
kochendes Wasser
200–300 ml gegrillte Paprika, selbstgemacht oder als Fertigprodukt
3 EL Tomatenmark
1 Dose stückige Tomaten
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUM GARNIEREN UND SERVIEREN
4–5 große Blätter Basilikum
4 Portionen frisch gekochte Pasta
80 g frisch geriebener Parmesan

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Butter und Rapsöl zusammen in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstücke in zwei bis drei Portionen hintereinander 3 Minuten anbraten, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Das angebratene Fleisch dann in einen Schmortopf legen.
Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken, in der Butter-Rapsölmischung 3 Minuten in der Pfanne anbraten, dann die Brühwürfel darüber zerbröseln und ganz kurz mitbraten. Die Zwiebelmischung mit dem Fleisch im Topf mischen, das Bund Petersilie darauflegen sowie die Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen. Nun das Ganze mit kochendem Wasser übergießen, bis das Fleisch ganz bedeckt ist, einmal aufkochen lassen und dann etwa 1 Stunde lang schmoren lassen, bis die Fleischstücke weich werden.
Petersilie herausnehmen und Paprika, Tomatenmark und Tomaten in Stücken hineingeben. Bei nicht zu starker Hitze weitere 30 Minuten garen, bis das Fleisch richtig weich ist.
Zum Schluss den Eintopf mit grob gehacktem Basilikum bestreuen und zusammen mit Pasta und frisch geriebenem Parmesan servieren.
Für 4 Personen

TIPP!
Wer die Paprika nicht selbst im Ofen grillen möchte, kann auch ein Fertigprodukt nehmen.

RUSSISCHER TOMATENSALAT MIT GEWÜRZGURKEN

4–5 reife Tomaten
3 Gewürzgurken
1 rote Zwiebel
1 Bund Dill
1 EL frisch gepresster Zitronensaft
oder Apfelcideressig
3 EL Sonnenblumenöl
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Tomaten in Spalten schneiden. Die Gewürzgurken in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Dill hacken. Tomaten, Gurken und Zwiebeln in eine Schüssel geben und mit dem Dill vermengen. Den Zitronensaft darüberträufeln und das Öl untermischen. Salzen und pfeffern.

SELLERIE-SLAW

ca. 450 g Sellerieknolle
100 ml Cornichons, abgetropft
150 ml Mayonnaise
150 ml Crème fraîche
3–4 EL scharfer Meerrettich
(aus der Tube)
1 TL Zitronensaft
1 TL Dijonsenf
1–2 Tropfen Tabasco
Salz
1 EL glatte Petersilie,
fein geschnitten

ZUM GARNIEREN
2 EL glatte Petersilie,
fein geschnitten

Die Sellerieknolle schälen und in streichholzdünne Stäbchen schneiden. Cornichons ebenfalls in ganz schmale Streifchen schneiden. Mayonnaise, Crème fraîche und Meerrettich in einer Schüssel verrühren. Mit Zitronensaft, Senf, Tabasco und Salz abschmecken. Petersilie untermischen. Sellerie und Cornichons hineingeben und mischen. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit der restlichen Petersilie garnieren.

TIPP!

Diesen etwas anderen, cremigen Slaw macht man mit Sellerie und knackigen Cornichons. Er kann auch gut traditionell mit Weißkohl als Coleslaw zubereitet werden.

VEGGIE-GULASCH MIT HALLOUMI

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 Paprikaschoten, rote und gelbe gemischt
2 Halloumi-Käse (ca. 400 g)
3–4 EL Olivenöl
abgezupfte Nadeln von 1 Rosmarinzweig
2 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver
1 Dose stückige Tomaten
200 ml Gemüsebrühe
Sambal Oelek

ZUM SERVIEREN
Zitronenspalten
frisches Brot, Pasta oder gekochtes Getreide, grüner Salat

Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Paprikaschoten halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Halloumi in Würfel schneiden.
Die Hälfte des Öls in einem Schmortopf erhitzen und den Halloumi darin 3 Minuten rundherum bräunen. Herausnehmen und auf einen Teller legen.
Das restliche Öl in den Topf gießen. Zwiebel, Knoblauch, Paprika und Rosmarin darin 5 Minuten anbraten. Dann Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und 1 Minute braten. Tomaten und Brühe zugeben, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Sambal Oelek abschmecken.
Nun die Halloumiwürfel hineingeben und noch 5 Minuten kochen. Mit Zitronenspalten, Brot und Pasta oder Getreide sowie einem grünen Salat servieren.
Für 4 Personen

TIPP!
Das Veggie-Gulasch kann auch mit gestoßenem Kümmel gewürzt werden.

REZEPT-REGISTER

EINTÖPFE UND SCHMORGERICHTE

Boeuf Bourguignon in Weiß 65
Boeuf Stroganoff 76
Coq au vin 26
Crawfish Boil 74
Curryeintopf mit geröstetem Blumenkohl 32
Einfacher Suppentopf mit Lamm und Kräutern 70
Elchtopf 15
Erntetopf mit geröstetem Gemüse 116
Fisch-Tajine im Römertopf 82
Griechische Bohnen in cremiger Tomatensoße 86
Hähnchen-Eintopf mit marinierten Grillzwiebeln 66
Hähnchen-Tomatentopf aus dem Ofen 102
Herbstlicher Fleischtopf mit gegrillter Paprika 10
Kalbsfrikassee in Dillsoße 72
Laksa mit Nudeln und Hähnchen 54
Lamm-Auberginen-Eintopf 52
Lehlebi – Tunesischer Kichererbsentopf 50
Marokkanischer Lammtopf mit Gemüse, Harissa und warmen Honigaprikosen 48
Masala mit Pute und gerösteten Mandeln 63
Muscheltopf à la Roger Moore 46
Ossobucco mit Gremolata 44
Pfifferling-Kalbseintopf mit Schnittlauch 61
Pompuski 99
Provenzalischer Fischtopf 96
Ratatouille aus Roter Bete mit Feta 31
Russischer Fischtopf in süßsaurer Soße 23
Salsiccia Bolognese 28
Sauerkraut-Kartoffel-Eintopf aus dem Ofen 13
Stew aus dem Römertopf 115
Suppentopf mit Würstchen, Bohnen und Schwarzkohl 25
Texanisches Chili sin Carne 80
Tofu-Kimchi-Eintopf 58
Überbackener Kartoffel-Sellerieeintopf 56
Veggie-Gulasch mit Halloumi 92

SOSSEN UND GRUNDLAGEN

Cocktailtomatensoße 106
Einfache Tomatensoße 108
Frühlingsgemüse 119
Gemüse-Eintopfmischungen zum Einfrieren 119
Hausmacher Art 119
Italienische Eintopfsoße 106
Laksa-Basissoße 88
Masala-Basissoße 88
Tex-Mex 119

BEILAGEN

Aioli 90
Apfel-Focaccia mit Honig, Thymian & Basilikum 69
Apfel-Pfefferbeersalsa 100
Avocadodip 100
Basilikumpesto 91
Cremige Polenta 94
Deli-Oliven 110
Eingelegte Rote Bete 42
Estragonsalsa 112
Focaccia mit Meersalz 104
Gerösteter Blumenkohl 20
Gerösteter Rosenkohl mit Haselnussbutter 18
Gerösteter Weißkohl 19
Gerösteter Wurzelgemüse 19
Gratinierte Zwiebeln 18
Gremolata 44
Grünkohlchips 20
Kapern-Chili-Mayonnaise 91
Karamellisierte Zwiebeln 113
Kartoffelpüree 36
Kräuterduft-Öl 112
Marinierte Grillzwiebeln 110
Naan 34
'Nduja-Paste 91
Overnight Baguette 87
Paprika-Pickles 113
Paprikarouille 91
Polenta-Pommes 94
Risotto Milanese 36
Roh gerührte Preiselbeeren 38
Russischer Tomatensalat mit Gewürzgurken 78
Safranmayonnaise 91
Salzgurken 42
Schwedischer Gurkensalat 38
Sellerie-Slaw 78
Smashed Onions mit Kapern, Feta und Sardellen 40
Smashed Salad 40
Süßkartoffelstampf mit Knoblauchbutter 85
Tapenade-Salsa 91
Toppings 120