

# Gemüse-Eintopf

## (Zutaten für 10 Liter Eintopf)

- 1 große Zwiebel
  - Butter zum Anbraten
  - 2 Kohlrabi
  - 1 Pack Möhren
  - 1 Knolle Sellerie
  - 1 Netz Kartoffel
  - 1 große Dose Erbsen
  - 1 große Dose Bohnen
  - 1 rote + 1 gelbe Paprika
  - 2 Brühwürfel
  - Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat
  - Frische Petersilie
- 
- Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin leicht braun anbraten.
  - Den Sellerie kleinwürfeln und mit in den Topf geben.
  - Anschließend das ganze Gemüse in kleine Würfel schneiden und nach und nach mit in den Topf geben.
  - Mit Wasser auffüllen und mit Brühwürfel, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat kräftig würzen.
  - Der Eintopf muss ca. 30 Minuten kochen.
  - Er ist fertig, wenn das Gemüse weich ist – kurz vor dem Servieren frische Petersilie drüberstreuen.