

# Schweinefleisch-Eintopf



## Zutaten für vier Personen:

1-1,5 kg Nackenkoteletts vom Schwein  
50-80 g Frühstücksspeck  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
3 EL neutrales Öl  
1 Gemüsezwiebel  
1 Suppenteller geschnittener Weißkohl  
2 Karotten  
4-5 Kartoffeln  
300 ml Gemüsebrühe  
Majoran (gerebelt)

1. Schweinefleisch würfeln, salzen und pfeffern. In neutralem Öl portionsweise in einem Wok oder in einer großen Pfanne kräftig anbraten. In Alufolie warm stellen.

2. Den fein geschnittenen Frühstücksspeck ebenfalls anbraten.

3. Gemüsezwiebel grob würfeln und glasig braten.

4. Weißkohl in Streifen schneiden, Karotten in grobe Scheiben, Kartoffeln in Scheiben schneiden. Das Gemüse ebenfalls anschwitzen.

5. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Alles in einen

beschichteten Topf geben. Mit reichlich gerebeltem Majoran würzen.

6. Aufkochen lassen und auf kleiner Hitze ca. 90 Minuten schmoren. Kurz vor dem Ende nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Die größere Menge ist o.k., das Gericht eignet sich zum Aufwärmen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 130 min, Eintöpfe, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.01.2023