

Brennnessel-Giersch-Eintopf

Zutaten für 4 Personen:
150 Brennnesselspitzen, ca. ½ kleiner Eimer (5l)
100 Stück/Blätter Giersch, ca. ¼ kleiner Eimer
ca. 1 ½ l Wasser
750 g mehligkochende Kartoffeln
2 große Zwiebeln
100 g durchwachsenen geräucherten Bauchspeck
2 Rauchendchen
2 Brühwürfel oder gekörnte Brühe
Salz, Pfeffer

Zubereitung: Brennnesselblätter und Giersch waschen, in kochendem Wasser kurz blanchieren (kochen) wie Spinat, auf ein Sieb geben, das Wasser auffangen und beiseitestellen.
Kartoffeln waschen, schälen, längs halbieren oder vierteln, je nach Größe und in Scheiben schneiden.
Ca. 1 Liter Blanchier-Wasser zum Kochen bringen, Kartoffelscheiben und Brühe zufügen. 10 Minuten kochen lassen. Brennnesseln und Giersch grob hacken, Rauchendchen in Scheiben schneiden und nach 10 Minuten zu den Kartoffeln geben und weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit durchwachsenen Bauchspeck und Zwiebeln in Würfel schneiden. Bauchspeck auslassen, Zwiebeln zufügen, anbraten bis sie glasig sind und zum Schluss zum Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. noch etwas Blanchier-Wasser zufügen.

Guten Appetit wünschen die LandFrauen.
Weitere Rezepte finden Sie [hier](#).