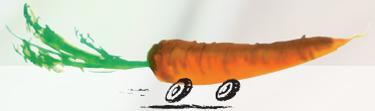




# Wärmender Eintopf mit Yacon

## Rezepte vom LAISEACKER



### Zutatenliste (für 4 Personen):

1 Yacon, 200g Rosenkohl, 3 Topinamburknollen, 100g Bohnen, 1/2 Stange Lauch, 100g Knollensellerie, 50g Gerstengraupen, 1 Pck. Würstchen vegan, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 50g Butter (Alsan bio), 2 EL Gemüsebrühe, 1 TL Rauchsalz

### Zubereitung:

1. Die Butter in einem Topf zerlassen. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Den Sellerie in feine Würfel schneiden. Wenn die Butter braun ist, die Zwiebeln und die Selleriewürfel hineingeben und von allen Seiten braun anbraten. Währenddessen die Yacon schälen und in Würfel schneiden. Die Topinambur ebenfalls schälen und in Würfel schneiden. Beides zum Topf hinzugeben und mitbraten. Knoblauchzehen schälen und schneiden und kurz mitbraten.
2. Dann das Gemüse mit mindestens 1 Liter Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Den Rosenkohl waschen, ggf. etwas vom Ende abschneiden und halbieren. Zum Gemüse hinzugeben. Das Gemüse nun mit etwas Gemüsebrühe abschmecken. Die Bohnen von den Enden befreien und in mundgerechte Stücke schneiden, dann zum Topf hinzufügen. Die Graupen ebenfalls hinzugeben und für mindestens 20 Minuten, bei geringer Hitze köcheln lassen.
3. Zum Schluss die Würstchen und den Lauch in Scheiben schneiden und nochmals für 5 Minuten zum Topf hinzufügen. Sollte noch etwas Wasser benötigt werden, einfach etwas Flüssigkeit nachgießen. Alles mit etwas Rauchsalz verfeinern und den Eintopf noch heiß genießen.

Viele weitere tolle  
Rezeptideen finden Sie auf  
[www.laiseacker.de](http://www.laiseacker.de)

Guten Appetit

