

Wurzelgemüse im Schmortopf



Zutaten für 2-3 Personen:

1 EL Olivenöl
1 Gemüsezwiebel
2 größere Karotten
1-2 Scheiben Sellerie
1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein
100 ml kräftige Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

1. Gemüsezwiebel schälen und quer in drei dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben sternförmig nochmals in größere Abschnitte teilen. Die Abschnitte teils separieren.
2. Karotten schälen und schräg in dickere Scheiben schneiden. Zwei 1 cm dicke Scheiben Sellerie abschneiden und in gleichmäßige Würfel oder Rauten schneiden.
3. Das Wurzelgemüse und das Tomatenmark in einen großen beschichteten Pfanne anbraten. Dann in den Schmortopf geben. Den Bratensatz mit Weißwein loskochen, etwas einköcheln lassen.

Die Gemüsebrühe zugeben und nochmals aufkochen lassen, in den Schmortopf gießen.

4. Im Schmortopf alles kurz aufkochen lassen und dann bei sehr kleiner Hitze (bei uns: links vorne, Stufe 1) und geschlossenem Deckel 60 Minuten simmern lassen. Zwischendurch nachsehen, ob noch genügend Flüssigkeit im Topf ist.

Hinweise:

Das Gemüse, insbesondere die Zwiebelabschnitte, werden bei dieser Zubereitungsart auf den Punkt weichgeschmort. Die Sauce wird sämig.

Eventuell noch 1-2 Kartoffeln in dickeren Würfeln mit schmoren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 80 min, Beilagen, Gemüse, deutsch

Rezept und Foto: Walter Stand 16.03.2017