

# Kartoffel-Zwiebel-Eintopf mit Schinken und Speck



## Zutaten

1 dl Weisswein  
1 dl Noilly Prat, ersatzweise weisser Portwein  
1 dl Gemüsebouillon  
2 Lorbeerblätter  
1 Gewürznelke  
2.5 dl Rahm  
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben  
1 kg Süsskartoffeln, ersatzweise mehligkochende Kartoffeln  
250 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
0.3 Bund Thymian  
150 g Bratspeck, mager, in dünne Tranchen geschnitten  
250 g Schinken, in dünne Scheiben geschnitten

## Zubereitung

Für 4–5 Personen

In einen Bräter werden lagenweise Kartoffeln, Zwiebeln, Thymian, Schinken und Speck geschichtet, mit einem würzigen Weissweinsud sowie Rahm übergossen und im Ofen langsam geschmort. Dabei verbinden sich die verschiedenen Aromen auf köstliche Weise. Und wie es sich für einen rustikalen Eintopf gehört, braucht er keine weitere Beilage. Eben: Alles in einem Topf! Genauso gut schmeckt der Eintopf auch mit normalen mehligkochenden Kartoffeln.

1 Weisswein, Noilly Prat oder Portwein und Gemüsebouillon in eine Pfanne geben. Die Lorbeerblätter dem Rand entlang leicht einreissen, das eine Blatt mit der Nelke bestecken. Die Lorbeerblätter beifügen und den Sud um gut einen Drittel auf etwa 2 dl einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und nochmals 5 Minuten kochen lassen. Am Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2 Inzwischen die Kartoffeln schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und in Scheibchen schneiden. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und wenn nötig etwas feiner hacken.

3 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

4 Den Boden eines Bräters mit gut der Hälfte der Speckscheiben auslegen. Darauf abwechselnd Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Schinken usw. einschichten. Den Abschluss sollen Kartoffeln und Thymian machen. Diese mit den restlichen Speckscheiben belegen. Den Kartoffeltopf mit der Rahmsauce übergiessen und mit einem Deckel schliessen.

5 Den Kartoffeleintopf im 180 Grad heissen Ofen auf der untersten Rille etwa 1½ Stunden schmoren lassen. Wichtig: Während des Schmorens den Deckel nie abnehmen!