

Paula Keck

# KOCHEN

mit dem

# KESSEL

Über 50 einfache Rezepte für  
Eintöpfe, Suppen und mehr

© des Titels » Kochen mit dem Kessel« (ISBN 978-3-7423-1833-6)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

**riva**

# VORWORT

Freuen Sie sich auf das Erlebnis, draußen mit Freunden und Kindern zu kochen.

Ob Sie nun tatsächlich einen extra dafür gefertigten Kessel an einem Dreibein über offenem Feuer befestigen, einen gemauerten Kochplatz in Ihrem Garten haben oder einfach Ihren Campingkocher oder Grill mit Gasanschluss verwenden – rund um ein »Lagerfeuer« zu sitzen, ist immer eine besondere Erfahrung.

Animiert zu diesem Buch wurde ich durch die vielen Zuschriften anlässlich meines Buches *Lecker kochen im Notfall*, in dem ich Eintopfrezeppte für den Campinggrill aufgeschrieben habe. Dort habe ich meine Rezepte aus den langen Segeltörns vorgestellt, bei denen mangels Einkaufsmöglichkeit all die Lebensmittel zum Einsatz kommen, die man auch sonst als Notvorrat zu Hause haben sollte.

Jetzt habe ich Rezepte zusammengetragen, die Sie am Campingplatz, im Hafenessort oder an geeigneten Feuerstellen, wie sie manche Gemeinden in der Natur anbieten, zubereiten können. Es geht

immer darum, alles in einem großen Topf oder Kessel zu kochen. Die Zutaten habe ich so ausgewählt, dass sie gut zum Kochplatz transportiert werden können – dafür gibt es auch eine Checkliste.

Der Spaß fängt schon bei der Vorbereitung an. Bei den Zutaten sind Ihrer Fantasie natürlich keine Grenzen gesetzt – in den Kessel kommt, was jeder der Teilnehmer mag oder mitgebracht hat, gewürzt wird mit dem, was gerade zur Hand ist. Im Mittelpunkt stehen das Gemeinschaftserlebnis und die Vorfreude auf eine gemeinsam gekochte Mahlzeit in der Natur.

Da das Sprichwort sagt, viele Köche würden den Brei verderben, gibt es die Rezepte, nach denen der Einkauf organisiert werden kann und an die Sie sich halten können – oder auch nicht. Selbstverständlich kann jeder nach Lust und Laune noch dies oder jenes hinzufügen – Tipps dazu liefere ich gleich mit. Für Gelegenheitsköche gibt es Schritt-für-Schritt-Anleitungen und für Kochprofis eine Menge Anregungen, um Gerichte nach Gutdünken zu verändern.

Achten Sie bitte darauf, für wie viele Portionen die Rezepte gedacht sind. Meist sind es 4 Portionen, die problemlos mit zwei, drei oder vier multipliziert werden können – je nachdem wie viele Esser beteiligt sind oder wie groß der Topf ist, den Sie verwenden. Planen Sie auf jeden Fall ein, dass neben dem Kesselgericht noch etwas an-



## VORWORT

deres Essbares zur Verfügung steht – denn auch die Vorbereitung und das Warten machen die Mannschaft hungrig!

Nun aber los mit Schnibbeln und Kleinhacken, mit Anbraten und Rühren, mit

Fachsimpeln und Plaudern, während alles köchelt und dann – frisch gewürzt – in Schüsseln oder Tellern landet.

Viel Spaß und guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Paula Keck

# VORSICHT MIT OFFENEM FEUER



Erfahrene Camper und Outdoor-Freunde wissen es natürlich: Offenes Feuer, egal, ob aus Holz, Grillkohle oder Gas, ist immer eine Gefahrenquelle. Lassen Sie es also nie unbeaufsichtigt! Ein kleiner Feuerlöscher, eine Feuerlöschdecke oder wenigstens ein Eimer Wasser in Griffweite sind im Notfall hilfreich.

Wenn Sie rund um den Kessel hantieren, das heißt Zutaten zufügen oder kräftig rühren, müssen Sie aufpassen, nicht zu nah an die Flammen zu kommen. Spezielle Grillhandschuhe sind unerlässlich, ein Kochlöffel mit langem Stiel hält Distanz.

Wenn Sie noch nie am offenen Feuer Speisen zubereitet haben, sollten Sie sich vielleicht anfangs »zum Üben« etwas ganz Einfaches vornehmen. Gut geeignet wären zum Beispiel Pellkartoffeln, die mit Butter, Frischkäsezubereitungen und Wurst nach Belieben jedem gut schmecken.

# WO DARF MAN FEUER MACHEN?

So romantisch ein Lagerfeuer oder Kochfeuer auch sein mag, es ist nicht überall in der freien Natur erlaubt, und das aus gutem Grund. Die Einschränkungen sind regional verschieden. Meistens braucht man fürs Feuermachen eine schriftliche Erlaubnis des Grund- oder Waldeigentümers. Das können die Gemeinden sein, private Waldbesitzer oder Naturschutzbehörden. Bei einem »wilden« Feuer drohen hohe Strafen – mal ganz abgesehen von der großen Gefahr, die gerade bei unseren trockenen Sommern von einem Feuer (Funkenflug!) ausgehen. Benzin, Spiritus und Brandbeschleuniger sind grundsätzlich verboten in der Natur.



Viele Gemeinden stellen gemauerte Grillplätze, manchmal auch ganze Grillhütten, zur Verfügung. Dort können Sie – unter Einhaltung der Vorsichtsmaßnahmen – Ihren Kessel aufhängen oder Ihren Grillrost einhängen.



Selbst im eigenen Garten kann es mit offenem Feuer Ärger geben. Die genauen Vorgaben sind unterschiedlich – erkundigen Sie sich am besten bei Ihrem Ordnungsamt oder bei der örtlichen Feuerwehr. Sehr kleine Feuer im Garten, wie in gemauerten Feuerstellen (Outdoor-Kamin) oder Feuerschalen, sind erlaubt. Es kann nur sein, dass Ihre Nachbarn mit der Rauchentwicklung nicht einverstanden sind. Machen Sie sich im Fachhandel vertraut, welche Möglichkeiten es gibt, und lesen Sie die entsprechenden Warnhinweise.

# WELCHER TOPF PASST AUFS FEUER?



Kessel oder Töpfe aus Gusseisen sind für die meisten Outdoor-Freunde die erste Wahl. (Sofern der Kochplatz nicht weit entfernt ist.) Gusseisen leitet und speichert die Wärme hervorragend, kann auch direkt mit dem Feuer in Berührung kommen, sollte aber nach dem Einsatz gut gepflegt werden.

Neben Gusseisen gibt es auch Kessel aus Eisen – die sind sehr preiswert und haben auch gute Kocheigenschaften.

Emaillie und Edelstahl können fürs Kochen draußen ebenfalls zum Einsatz

kommen. Beide Materialien sind etwas teurer, dafür sehr pflegeleicht.

Im Handel gibt es komplette Garnituren mit Dreibein, Feuerschale und Topf zum Aufhängen. Diese sind teilweise recht preiswert und wären für den Anfang in Ihrem Garten oder im Garten von Freunden geeignet. Lassen Sie sich im Fachhandel zu Größe und Stabilität beraten.

Wer auf Wanderungen kochen will, wird eher zu einem kleinen Gaskocher mit einem leichten Alu-Topf greifen. Beides bekommen Sie in Baumärkten. Diese Ausrüstung ist kompakt und gut zu transportieren, erfordert aber ein bisschen Übung im Umgang. Am besten erst mal zu Hause auf dem Balkon mit einem einfachen Gericht testen.

## NÜTZLICHES ZUBEHÖR

Grillhandschuhe und Kochlöffel mit langem Stiel gehören unbedingt zur Standardausrüstung. Eine Grillzange hilft beim Wenden von Fleisch, das im Kessel angebraten wird.



Gewürze können Sie in kleinen Kunststoffbehältern gleich in der im Rezept angegebenen Menge mitnehmen. Geeignet sind dafür auch kleine Marmeladengläschen mit Schraubverschluss, die Sie in Kaufhäusern bekommen.

Für das erforderliche Öl verwenden Sie am besten ein gut verschließbares Glas. Kokosöl oder Butterschmalz – meine Favoriten – haben eine feste Konsistenz und werden ohnehin schon in Schraubgläsern bzw. Kunststoffboxen im Handel angeboten.

Vergessen Sie auch nicht, ein Gefäß mitzunehmen für eventuelle Reste, und



denken Sie bitte auch an eine Tüte für Abfälle, die Sie sicher nicht in der Natur verstreut zurücklassen wollen.

## PRAKTISCHE TIPPS

- Damit Sie nicht den gesamten Inhalt Ihrer Küchenschubladen zum Grillplatz schleppen müssen, empfiehlt es sich, das ein oder andere schon zu Hause vorzubereiten. Zum Beispiel können Sie das Fleisch mit einem scharfen Messer zurechtschneiden.
- Das sonst bei Rezepten übliche Waschen von Gemüse habe ich nicht explizit angeführt. Ich gehe einfach davon aus, dass Sie das bereits zu Hause vor dem Einpacken erledigt haben. Gemüse, das geschält wird, braucht keine Wäsche. Wenn Sie dennoch – zum Beispiel Kartoffeln – abspülen wollen, müssen Sie ausreichend Wasser mitnehmen.
- Denken Sie daran, genügend kleine Messer zum gemeinsamen Gemüseschnibbeln einzupacken.
- Eine Küchenrolle leistet immer gute Dienste – das Papier kann auch als Servietten verwendet werden.
- Oft verwende ich Brühe zum Aufgießen der Eintöpfe. Dafür nehme ich natürlich nicht Gläser mit Brühe oder Fond aus meinem Vorratsschrank mit. Aufgegossen wird mit Wasser, das hat man ja immer dabei, und dann kommt entweder gekörnte Brühe, Brühpulver, Klare Suppe oder Bouillon dazu. Das ist praktisch und als Würfel, Pulver oder einzeln verpacktes Gelee verfügbar. Die Geschmacksrichtung können Sie selbst

## PRAKTISCHE TIPPS



bestimmen: Rind, Geflügel und Gemüse bekommen Sie in jedem Supermarkt, Fisch für meine Fischsuppen nur in gut sortierten Märkten oder im Internet. Auf den Packungen steht jeweils, wie viel Sie für 1 Liter fertige Brühe brauchen – diese Menge können Sie dann eventuell schon zusammen mit den erforderlichen Gewürzen in einer kleinen Dose mitnehmen. In den Rezepten heißt es dann jeweils 1 l Brühe (Fertigprodukt).

- Ein Salzstreuer und eine kleine Pfeffermühle haben sicher noch Platz in

der Packkiste – so werden auch diejenigen, die gerne würziger essen, das Kocherlebnis voll genießen.

- Übrigens lassen sich alle Rezepte auch zu Hause auf dem Herd zubereiten. Dabei können Sie gut auf die Hälfte des Fetts zum Anbraten verzichten.
- Vergessen Sie nicht, dass auch kleine Vorspeisen Freude machen, und vor allem, dass gerade Kinder schon während der Vorbereitung des Kesselgerichts etwas essen und trinken wollen. Obst, Salzbrezeln und Süßigkeiten sind da immer eine gute Wahl. Die Erwachsenen freuen sich über einen Apéro mit Käse und Oliven. Damit Sie das alles nicht allein schleppen müssen, ist Aufgabenteilung gefragt. Und bedenken Sie: Draußen kochen ist keine Diät-Veranstaltung! Es ist ein Erlebnis, das unbeschwert Freude machen soll.



# CHECKLISTE

Hier finden Sie meine Checkliste. In der ersten Spalte stehen fast alle Zutaten, die in den Rezepten vorkommen. Markieren Sie diejenigen, die Sie für das jeweilige Rezept benötigen, und notieren Sie in der breiten rechten Spalte, wer was besorgt, was davon vorbereitet werden muss, und haken Sie ab, was schon fertig ist.

Die weiteren Zutaten nach Belieben können Erweiterungen des Rezepts sein oder Dinge, die Sie persönlich einfach lecker finden und mit dabei haben möchten.

Überlegen Sie anhand des jeweiligen Rezepts, welche Küchengeräte Sie dafür brauchen, und vergessen Sie nicht, ge-

eignete Küchenhandschuhe, den langen Kochlöffel und Tüten für den Abfall einzupacken.

Unter Sonstiges kommt alles, was rund um den Kessel Freude und satt macht: Knabberzeug, Brot oder Baguette zum Essen, Kuchen als Nachtisch, Getränke ...

Die Menge des Mitgenommenen hängt ja auch immer davon ab, ob Sie in einem Garten (mit Notzugriff auf die Küche im Haus), an einer Grillhütte mit nahem Parkplatz bequem Ihr Kesselmahl bereiten oder ob Sie alles Benötigte im Rucksack und weit zu Fuß tragen müssen, was nur für »Kesselgeübte« zu empfehlen ist.



REZEPT, WO MIT WEM ZUBEREITET <input checked="" type="checkbox"/>	WER BESORGT WAS?
<b>Zutaten laut Rezept</b>	
Gemüse frisch <input type="checkbox"/>	
Gemüse Konserven <input type="checkbox"/>	
Sonstige Konserven <input type="checkbox"/>	
Reis/Teigwaren <input type="checkbox"/>	
Linsen/Buchweizen <input type="checkbox"/>	
Gerste/Bulgur/Quinoa <input type="checkbox"/>	
Fleisch/Wurst <input type="checkbox"/>	
Fisch/Meeresfrüchte <input type="checkbox"/>	
Zwiebel/Knoblauch <input type="checkbox"/>	
Ingwer <input type="checkbox"/>	
Eier <input type="checkbox"/>	
Fett <input type="checkbox"/>	
Gewürze <input type="checkbox"/>	
Tomatenmark <input type="checkbox"/>	
Kapern <input type="checkbox"/>	
Getrocknete Pilze <input type="checkbox"/>	
Senf <input type="checkbox"/>	
Wasser/Brühe <input type="checkbox"/>	
Milch, Sahne, Crème fraîche o. Ä. <input type="checkbox"/>	
Mehl, Speisestärke <input type="checkbox"/>	
Parmesan/Schafskäse <input type="checkbox"/>	
Frische Kräuter <input type="checkbox"/>	
Zitrone/Limette <input type="checkbox"/>	
Sojasauce <input type="checkbox"/>	
Nüsse/Rosinen <input type="checkbox"/>	
Oliven <input type="checkbox"/>	
<b>Weitere Zutaten nach Belieben</b>	
<b>Küchengeräte</b>	
<b>Sonstiges</b>	
Brot/Brötchen <input type="checkbox"/>	
Salzgebäck <input type="checkbox"/>	
Süßes/Kuchen <input type="checkbox"/>	
Saft <input type="checkbox"/>	
Wein/Bier <input type="checkbox"/>	
Kaffee/Thermoskanne <input type="checkbox"/>	

© des Titels » Kochen mit dem Kessel« (ISBN 978-3-7423-1833-6)  
 2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
 Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

# GULASCH UND ANDERE KLASSIKER

© des Titels » Kochen mit dem Kessel« (ISBN 978-3-7423-1833-6)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



## WIENER SAFTGULASCH

5-6 PORTIONEN

KOCHZEIT OHNE VORBEREITUNG: CA. 2-2 ½ STUNDEN

### ZUTATEN:

800 g weiße Zwiebeln  
2-3 Knoblauchzehen  
Salz  
1 kg Rindfleisch für  
Gulasch (am besten  
aus der Schulter oder  
»Wadschinken«)  
150 g Schweineschmalz  
50 g edelsüßes oder  
rosenscharfes  
Paprikapulver  
(nach Belieben  
auch gemischt)  
1 EL Weißweinessig  
50 ml Wasser  
1 TL Kümmel  
1 TL getr. Majoran  
1 EL Tomatenmark

1. Die Zwiebeln abziehen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, hacken und mit etwas Salz auf einem Küchbrett mit der flachen Messerseite zu Brei zerdrücken.
2. Das Fleisch mit einem scharfen Messer in mundgerechte Stücke oder dünne Scheiben schneiden.
3. Fett im Kessel erhitzen, die Zwiebel hineingeben und goldgelb anschwitzen. Dabei mehr oder weniger ständig rühren. Paprika, Essig und Wasser unterrühren und kurz köcheln lassen.
4. Das Fleisch dazugeben, salzen und mit zerdrücktem Knoblauch, Kümmel, Majoran und Tomatenmark würzen.
5. Die Hitze reduzieren, sodass nichts anbrennen kann. Den Deckel nur zu  $\frac{3}{4}$  auflegen und alles im eigenen Saft dünsten lassen. Dabei immer wieder ein wenig Wasser zufügen und einkochen lassen. (Wenn Sie zu viel Wasser dazugeben, kocht das Fleisch und wird zäh!) Für das Garen sollten Sie dem Gulasch 1 ½-2 Stunden Zeit lassen.
6. Wenn die Zwiebeln »verkocht« sind und das Fleisch weich ist, so viel Wasser zugießen, dass das Fleisch gerade damit bedeckt ist. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis der rotbraune Saft an die Oberfläche aufsteigt.

**INFO:** Die Wiener verwenden für Gulasch gerne den »Wadschinken« oder ein Stück aus der Schulter. Diese Stücke sind von Knorpeln durchzogen, was dem Gulaschsaft die besondere Konsistenz gibt. Ihr Metzger hilft Ihnen da sicher gerne weiter.  
Damit das Fleisch schön mürbe wird, schneidet man es nicht in Würfel, sondern eher in sehr dünne Scheiben.

© des Titels » Kochen mit dem Kessel« (ISBN 978-3-7423-1833-6)  
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



**TIPP:** Wenn Sie die Möglichkeit haben, auf sehr kleiner Flamme zu kochen, können Sie die Zeit zum Dünsten auch auf 2–3 Stunden ausdehnen. (Wasser nicht vergessen!) Das Gulasch wird dabei immer zarter.



## SZEGEDINER GULASCH

4-5 PORTIONEN

KOCHZEIT OHNE VORBEREITUNG: CA. 1 ¼ STUNDEN

### ZUTATEN:

800 g Schweinefleisch  
aus der Schulter  
250 g Zwiebeln  
1-2 Knoblauchzehen  
Salz  
60 g Schweineschmalz  
1 EL edelsüßes oder  
rosenscharfes Paprika-  
pulver (nach Belieben  
auch gemischt)  
100 ml Wasser oder  
Brühe (Fertigprodukt)  
1-2 TL Kümmel  
800 g frisches Sauer-  
kraut  
150 g saure Sahne  
1 EL Mehl

1. Das Fleisch in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen, längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein hacken und mit Salz vermischt auf dem Küchenbrett mit der flachen Messerseite zerdrücken.
2. Das Fett im Kessel erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Paprikapulver einrühren und gleich mit Wasser oder Brühe ablöschen.
3. Fleisch dazugeben und mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und Kümmel würzen. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten dünsten. Eventuell etwas Flüssigkeit nachgießen.
4. Das Sauerkraut gleichmäßig unterrühren und – je nachdem, wie viel Saft dabei ist – noch etwas Flüssigkeit zugeben. Alles zusammen 30 Minuten zugedeckt weiter garen.
5. Zum Schluss die saure Sahne und das Mehl einrühren und Gulasch ohne Hitzezufuhr 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

**TIPP:** Schneller geht es, wenn Sie 2 Dosen Sauerkraut (400 g Einwaage) und 2 Dosen Paprikagulasch ungarische Art (400 g Einwaage) zu den angebratenen Zwiebeln geben und mit 250 ml Wasser oder Brühe aufgießen, damit nichts anbrennt. Das Ganze sollte dann 8-10 Minuten auf kleiner Flamme ziehen.



# UNGARISCHE GULASCHSUPPE

CA. 10 PORTIONEN

KOCHZEIT OHNE VORBEREITUNG: CA. 1 ½ STUNDEN

## ZUTATEN:

600 g Zwiebeln  
1 ½ kg Rindfleisch  
aus der Schulter  
1 EL Salz  
1 EL Kümmel  
50 g edelsüßes Paprika-  
pulver  
2 Knoblauchzehen  
1–1 ½ l Wasser  
2 rote und 1 grüne  
Paprikaschote  
500 g reife Tomaten  
750 g Kartoffeln

1. Die Zwiebeln abziehen, grob zerschneiden und den Boden des Kessels damit auslegen.
2. Das Fleisch in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Auf die Zwiebeln geben und mit Salz, Kümmel und Paprikapulver würzen.
3. Den Knoblauch schälen und im Ganzen oder in Scheiben geschnitten dazugeben. So viel Wasser angießen, dass das Fleisch gerade damit bedeckt ist.
4. Die Paprikaschoten putzen und in Streifen oder Würfel schneiden. Die Tomaten achteln. Beides in den Kessel geben und das Ganze zugedeckt bei wenig Hitze etwa 1 Stunde garen.
5. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Kartoffeln nach Ende der Kochzeit in den Kessel geben und unterheben. Gulaschsuppe weitere 30 Minuten bei geringer Hitze garen, bis auch die Kartoffeln weich sind.

**INFO:** Das, was wir Gulasch nennen, ist für die Ungarn die Gulaschsuppe – das eigentliche Kesselgulasch. Es heißt so, weil es ursprünglich die Hirten in der Puszta so zubereitet haben. Heute serviert man in Ungarn das Kesselgulasch in kleinen Silberkesseln am Tisch. »Richtiges« Gulasch wie zum Beispiel das Wiener Saftgulasch nennt man in Ungarn Pörkölt.



**INFO:** Guasca, bei uns als kleinblütiges Knopfkraut oder Franzosenkraut bekannt, ist ein Gewürz, das den typischen Geschmack erzeugt. Sie können es im Internet bestellen oder ersatzweise getrockneten Oregano verwenden. Der schmeckt zwar anders, wird aber sogar von Kolumbianern empfohlen.



# AJIACO COLOMBIANO – KOLUMBIANISCHE HÜHNERSUPPE

6–8 PORTIONEN

KOCHZEIT OHNE VORBEREITUNG: CA. 1 ½–2 STUNDEN

## ZUTATEN:

4 frische, ganze Maiskolben  
1 Bund Lauchzwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
8 Stängel frischer Koriander  
1 ganzes Suppenhuhn oder  
4 Hähnchenbrüste  
1 TL Salz  
2–3 EL getr. Guasca  
oder Oregano  
2 ½ l Wasser oder  
Hühnerbrühe  
(Fertigprodukt)  
1,2 kg Kartoffeln  
3 reife Avocados  
Saft von 1 Limette  
Pfeffer  
1 kleines Glas Kapern  
250 ml Crème fraîche  
oder Crème double

1. Maiskolben putzen und in 5 cm breite Rollen schneiden. Lauchzwiebeln abziehen und mit viel Grün in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und sehr klein hacken. Die Blätter vom Koriander abzupfen und nicht zu klein hacken.
2. Huhn mit Mais, Lauchzwiebeln, Knoblauch, der Hälfte des Korianders, Salz, Guasca und Wasser oder Brühe in den Kessel geben. Mischung zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und alles 45 Minuten köcheln lassen.
3. Das Huhn herausnehmen und zum Abkühlen beiseite stellen. Die Kartoffeln schälen und – je nach Größe – vierteln oder achteln. In den Kessel geben und in 20 Minuten weich kochen.
4. In der Zwischenzeit die Avocados halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch aus der Schale heben und in Streifen oder Würfel schneiden. In einer Schüssel anrichten und mit dem Saft von ½ Limette beträufeln.
5. Das abgekühlte Hühnerfleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. In den Eintopf rühren. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Limettensaft abschmecken.
6. Eintopf in tiefe Teller oder Schüsseln verteilen und mit dem restlichen Koriander bestreuen. Avocado, Kapern und Crème fraîche nimmt sich jeder selbst nach Belieben dazu.

**TIPP:** Dieser Eintopf ist ein Highlight der kolumbianischen Küche und stammt aus der Hauptstadt Bogotá. Eigentlich wird er aus verschiedenen Kartoffelsorten gemacht, damit einige schon verkocht sind, während andere noch Biss haben. Wenn Sie wollen, können Sie das nachmachen, indem Sie halb und halb mehligkochende und festkochende Kartoffeln verwenden.