

## Provenzalischer Eintopf (Legumes et Viandes)



Ein gelungener Eintopf mit drei Sorten Fleisch und vielen frischen Gemüsen.

### Für 6 - 8 Personen:

500 g rote Paprikaschoten  
500 g grüne Paprikaschoten  
500 g Auberginen  
500 g Zucchini  
2-3 kleine scharfe Pfefferschoten  
200 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 Zweig Rosmarin  
1 Bund Thymian  
500 g Lammfleisch (Keule ohne Knochen)  
500 g Rindfleisch (Keule, mager)  
500 g Schweinenacken (ohne Knochen)  
3 EL Olivenöl  
1/2 TL Salz  
1 kleine Dose geschälte Tomaten

**Vorbereitung:** 30 Minuten

Die Paprikaschoten putzen, waschen und grob würfeln. Die Auberginen waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Die Pfefferschoten putzen, aufschlitzen und von den Kernen befreien und in dünne Ringe schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebeln grob würfeln und den Knoblauch durchpressen. Rosmarin und Thymian von den Stengeln streifen und fein hacken. Lamm-, Schweine und Rindfleisch in gleich grosse Würfel schneiden.

**Zubereitung:** 1 Stunde 45 Minuten

Das Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch portionsweise kräftig darin anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Auberginen im heissen Bratenfett kräftig anbraten, dann das Fleisch, Rosmarin, Thymian und Salz dazugeben. Den Eintopf im geschlossenen Topf im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 1 Stunde garen. Die Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Nach 1 Stunde Garzeit die Zucchini, die Paprika und die geschälten Tomaten mit Saft zum Eintopf geben. Den Eintopf mit Deckel bei 225 Grad weiter 30 Minuten garen. Dann den Deckel abnehmen und noch mal 15 Minuten garen. Den Eintopf im Topf servieren. Dazu passt Reis oder frisches Baguette.