

## **Rotwein-Eintopf mit Feigen - wärmend & aromatisch**

Dieser Eintopf schmeckt nicht nur uns ausgezeichnet, er kommt vor allem im Herbst und Winter mehr als nur einmal auf unseren Tisch.

Ein ähnliches Gericht aßen wir zum ersten Mal in Portugal. Wir waren bei Freunden eingeladen und haben gemeinsam gekocht. Der Eintopf schmorte zwei Stunden vor sich hin während wir in der Küche ein Glas Rotwein genossen und uns - umgeben von Rosmarinduft - in der Küche unterhielten.

Zubereitung 20 Minuten

Kochzeit mindestens 60 Minuten

### FÜR 6 PERSONEN

Olivenöl

2 Zwiebeln, mittelgroß

4 Knoblauchzehen

2 Paprika, rot

1 Aubergine

2 Karotten

2 Petersilienwurzeln

1 Pastinake

1 EL Tomatenmark

1/4 l Rotwein

1-2 TL Palmzucker oder ein Süßungsmittel nach Wahl

Rosmarinstiele

Thymianstiele

1 Dose Tomaten, 400g

300 ml Gemüsebrühe, ggf. mehr

6 Feigen, kleingeschnitten

1 TL Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

1 TL Paprikapulver

etwas Chili

### KARTOFFELN

1,5 kg Kartoffeln, festkochend

Rosmarin, frisch und kleingeschnitten

Salz

Olivenöl

## TOPPING

Rosmarin, frisch und kleingeschnitten

Kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten.

Gemüse waschen, ggf. schälen, würfeln, hinzugeben und mit Tomatenmark weiter anrösten.

Mit Rotwein ablöschen, Rosmarin- und Thymianzweige, Dosentomaten und Gemüsebrühe hinzugeben und 30 Minuten köcheln lassen.

Feigen hinzugeben und mindestens weitere 30 Minuten garen - je länger umso besser.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika, und Chili abschmecken.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, der Länge nach vierteln, 5-10 Minuten kochen und beiseite stellen.

Sobald sie etwas abgekühlt sind in einer Schüssel mit Salz, Öl und Rosmarin gut vermischen - am besten mit den Fingern.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

Kartoffeln bei 180° auf oberer Schiene des Ofens ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Sofort mit dem Eintopf auf Tellern anrichten und mit Rosmarin bestreuen.