

## *Eintopf mit Plätzli, Kichererbsen und Champignons*

### *Am Vortag:*

**60 g Kichererbsen** über Nacht in viel Wasser einweichen.

### *Die Vorarbeit:*

Kichererbsen in genügend Wasser in 90 Minuten weich garen.

### *La Mise en Place:*

**1 Kartoffel, 100 g Champignons, 2 Tomaten, 1 Stück Ingwer, 2 Knoblauchzehen, 300 g Schweinsplätzli vom Stotzen, 2 Zwiebeln, Olivenöl, 4 ausgelöste Kardamomkapseln, 1 Zimtstange, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Kreuzkümmel, 1 EL Kreuzkümmel, 1 EL Koriander, 1 TL Kurkuma, ½ TL Cayenne**

### *Die Vorbereitung:*

Kartoffel in Würfel und Champignons kleiner schneiden. Tomaten klein schneiden. Ingwer schneiden und mit dem Knoblauch und 3 EL Wasser im Mixer zu einer glatten Paste pürieren. Schweinsplätzli in lange Streifen schneiden. Die Zwiebeln grob hacken.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten schön anbraten. Herausnehmen.

Kardamom, Zimt, Lorbeer und Kreuzkümmel im Bratsatz anbraten. Die Hitze kleiner stellen und die Zwiebeln eine Minute mitdünsten. Die Ingwer-Knoblauch-Paste zufügen. Kreuzkümmel, Koriander, Kurkuma und Cayenne zugeben und erneut eine Minute dünsten. Kartoffeln zugeben, 2 dl Wasser angiesen und zugedeckt bei kleiner Hitze in 30 Minuten weich köcheln.

### *Die Vollendung:*

Zum Schluss Tomaten, Fleisch (mit dem ausgetretenen Saft), Champignons und Kichererbsen zugeben und in weiteren fünf Minuten gut heiss werden lassen.

