

Potjiekos Vegetarisch

Eintopf der über offenem Feuer in einem dreibeinigen, eisernen Topf gegart wird.

Hauptspeise

Zubereitung:

In einen Potjiekos (Ersatzweise kann man einen grossen Kochtopf verwenden), Kartoffeln, Karotten, Grüne Bohnen, Sellerie, Rüben, Zwiebeln, Lauch und Kohl hineinschichten (in dieser Reihenfolge).

Die Dosen-Tomaten und das Wasser hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Zugedeckt für ca. 60 Minuten köcheln lassen.

Während des Kochens nicht umrühren.

Mit Reis oder Nudeln servieren.