

# Unsere Topf Five

Im Pot-au-feu finden Gesottenes, Fond und Gemüse im großen Topf zueinander und stehen doch für sich. So wie bei unseren fantastischen fünf mit Fisch, Fleisch und Gemüse. Mit Bedacht gegart, damit Brühe und Einlage ihr Aroma auch entfalten

REZEPTE MICHAEL WOLKEN FOTOS ULRIKE HOLSTEN  
STYLING KATRIN HEINATZ TEXT INKEN BABERG





## Erseneintopf

In kaltem Wasser aufgekocht gibt der Schinken sein Raucharoma an die Brühe ab – mit frischem Majoran und exakt gegarten Gemüsen elegant modernisiert.

**Rezept rechts**

