Rezept

Rosenkohl-Kartoffel-Eintopf

Rosenkohl-Kartoffel-Eintopf
Zutaten für ca. 6 Portionen: Arbeitszeit: ca. 35 min
• 500g Rosenkohl
• 800g Kartoffeln
• 1 große Zwiebel
• 3-4 Möhren
• 1 Stange Porree
• 300g Steckrübe
• Salz und Pfeffer
• 2 EL Olivenöl
• Gemüsebrühe
• 1 Prise Muskat
• Petersilie

Einen Topf mit etwas Salzwasser bereitstellen. Die Kartoffeln schälen und würfeln, in den Topf geben und bereits erhitzen. Die Möhren schälen und würfeln, den Lauch waschen (längs aufschneiden und gut abspülen) in schöne Streifen schneiden und mit in den Topf geben. Die Steckrübe ebenfalls schälen, würfeln und zu dem übrigen Gemüse in den Topf geben. Etwas Gemüsebrühe zugeben und alles zusammen ca. 15 Minuten kochen. In der Zwischenzeit den Rosenkohl putzen (wer mag kann die Röschen auch halbieren oder vierteln, immer über den Strunk teilen). 2 EL Öl in einem Tiegel erhitzen und den Rosenkohl anbraten. Salz und Pfeffer zugeben. Wenn der Kohl etwas Farbe bekommen hat, kann er mit in den Eintopf und da weiter mit gar kochen.
Nach der Garzeit mit einer Prise Muskat und etwas Pfeffer abschmecken. Wer mag kann nun auch noch etwas Wurst (Knacker, Bockwürstchen oder fertig zubereitetes Fleisch) zugeben.
Die Petersilie waschen, fein hacken und abschließend zum Eintopf geben.