Rezept

Weißkohleintopf mit Kasseler

Zutaten für 6 Portionen
Arbeitszeit: ca. 20 min

- ca. 1kg Weißkohl
- 500g Kasseler
- 300g Möhren
- 400g Kartoffeln
- 2EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Kümmel
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Petersilie oder Frühlingszwiebeln
- Evtl. Porree
- 1 Zwiebel

Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen, die fein gehackte Zwiebel darin zerlassen und das Kasseler, klein gewürfelt zugeben. Da Fleisch sollte hier nicht zu sehr gebräunt werden.

Den Weißkohl putzen und in schöne Streifen schneiden die Kartoffeln und die Möhren putzen, schälen und würfeln. Alles zusammen mit in den Top geben, kurz anschwitzen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel gut würzen und anschließen für ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Nun kann noch etwas fein gehackte Petersilie zugegeben werden oder eben auch Frühlingszwiebeln oder Porree. Alles gut durchziehen lassen und servieren.

Guten Appetit!

KW50_Weisskohleintopf_mit_Kasseler.pdf