Rezept

Weisskohleintopf

Zutaten für ca. 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 600g Weißkohl
- 250g Kartoffeln
- 1-2 Paprikaschoten
- Salz und Pfeffer
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 4 Cabanossi
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Prise Zucker
- Etwas Essig
- Kümmel, Chili oder Peperoni
- Petersilie
- 1 Stange Lauch
- 2-3 Möhren
- 100g Sellerie

Den Weißkohl putzen und in Stücke schneiden, die Kartoffeln schälen und schneiden, auch das übrige Gemüse waschen, putzen und schneiden. Die Brühe in einem Topf erhitzen und das Gemüse dazu geben. Etwas Lorbeer und Wacholderbeeren zugeben und alles für ca. 25 Minuten köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und die Cabanossi in Scheiben zugeben. Mit etwas frischem Brot servieren.

Guten Appetit!

KW43_Weisskohleintopf.pdf