

Weißkohleintopf

Das brauchst du dafür

1 mittelgroßer Weißkohl
1 Bund Suppengrün
1/2 Zwiebel
4-5 Kartoffeln
1,5 Liter Gemüsebrühe
Petersilie
1 Stück durchwachsen gewürfelte
Speck
4 Scheiben Kasseler
1 TL Kümmel



So wird es gemacht

Weißkohl mit einem Gemüsehobel in gleichmäßige Streifen schneiden. Den Sellerie, die Möhren und den Porree in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Speck in einem heißen Topf auslassen, aber nicht anbraten, dann die feingehackte Zwiebel dazugeben und ebenfalls glasig anschwitzen. Nun das Suppengrün mit dem Weißkohl zugeben und ebenfalls leicht anschwitzen. Mit Brühe aufgießen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Zwischendurch abschmecken. Das Kasseler in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit wenig Fett anbraten und anschließend zum Eintopf geben. Mit gehackter Petersilie bestreuen.



Dauer
50 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE