Rezept

Spitzkohl-Kartoffeleintopf

Zutaten für 4 Portionen
Arbeitszeit: ca. 30 min

- 1 Spitzkohl (oder Weißkohl)
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe
- etwas Kümmel
- 2 große Zwiebeln
- Etwas Öl
- Salz und Pfeffer
- evtl. Knackwürstchen oder Kassler

Die Zwiebeln putzen und schälen, fein würfeln. Den Kohl waschen und in gewünschter Größe klein schneiden. Die Kartoffeln schälen und würfeln.

Etwas Öl im Topf erhitzen, anschließen die Zwiebeln schön glasig dünsten. Nun mit der Brühe ablöschen und den Kohl, sowie die Kartoffeln zugeben. Gut mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und abschmecken. Für ca. eine Viertelstunde abgedeckt köcheln lassen.

Wer mag kann nun noch die Knackwürstchen oder das Kassler klein schneiden und zugeben, anschließend weitere 15 Minuten köcheln lassen. Nach Belieben noch etwas würzen und schon kann serviert werden.

Guten Appetit!