

# Eintopf mit Kohl und Kasseler

Suppen » Eintöpfe

## Zutaten (4 Personen)

- » 1 Stange Porree
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1l/2l Instant-Gemüse-Brühe
- » 10 weiße Pfefferkörner
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 1 Zweig Thymian
- » 400g Kasseler
- » 500g Kartoffel(n)
- » 150g Kohlrabi
- » 500g Spitzkohl
- » 250g Möhre(n)
- » Salz & Pfeffer
- » Kerbel

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Porree waschen, putzen und klein schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln. Gemüsebrühe mit Porree, Zwiebel, Pfefferkörnern, Lorbeer, abgebraustem Thymian aufkochen. Fleisch darin bei schwacher Hitze ca. 10min ziehen lassen. Herausnehmen, warm stellen.

2. Brühe abseihen, aufkochen. Kartoffeln schälen, abbrausen, würfeln. Kohlrabi schälen, in Stifte teilen. Den Spitzkohl waschen, längs vierteln und den Strunk entfernen. Blätter in breite Streifen schneiden. Möhren schälen und in Scheiben teilen. Gemüse in die kochende Brühe geben und ca. 10min garen.

3. Fleisch in Streifen schneiden, im Eintopf erneut erhitzen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und mit Kerbel garniert servieren.

Nährwerte: 360kcal/E29g/F10g/KH32g pro Portion

angelegt am: 20.08.2004

Rezept-Nr: 1228

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke