

Rezept Kohleintopf

Ein deftiger Eintopf stillt nicht nur den Hunger, sondern ist besonders in der kalten Jahreszeit ein absolutes Highlight zum Aufwärmen. Warum dann nicht mal einen leckeren Kohleintopf zaubern?

Zutaten:

$\frac{1}{2}$ Weißkohl oder Wirsingkohl

Suppenfleisch mit Knochen (kann auch Kasseler sein)

3 Kartoffeln

Kümmel

Salz

Zubereitung:

Das Suppenfleisch in einem Kochtopf mit Wasser zum kochen bringen. In derzeit den Kohl klein schneiden. Das gekochte Fleisch vom Knochen pulen, beziehungsweise in kleine Stücke zerteilen. Den Sud der durch das Fleischkochen entstanden ist, nicht entsorgen. Darin wird nun der Kohl gekocht. 2 Kartoffeln würfeln und zum Kohl geben. Mit Salz und Kümmel würzen und das Fleisch wieder dazugeben. Alles für mindestens 60 Minuten kochen lassen. Zum Schluss mit einer geriebenen Kartoffel leicht andicken und im geschlossenen Topf etwas ziehen lassen. Bei Bedarf kann man nochmals nachwürzen.

Je länger der Eintopf zieht, desto stärker wird er im Geschmack. Auch wenn man ihn am nächsten tag erneut aufkocht, wird er im Geschmack intensiver.

Zurück zu den Suppen und Eintöpfen