

Rezept

Weißkohltopf

Ein Rezept von Weißkohltopf, am 25.04.2024

Zutaten

800 g Weißkohl	250 g Petersilienwurzeln
500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	1 Zwiebel
5 EL Olivenöl	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1,5 l Gemüsebrühe
50 g getrocknete Aprikosen	2 grobe rohe Bratwürste (300 g)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Weißkohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in 1,5 cm große Stücke schneiden und waschen. Petersilienwurzeln putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen, Kohl zugeben und unter Rühren 5 Min. kräftig anbraten. Zwiebel, Petersilienwurzeln, Kartoffeln und Gewürze zugeben und kurz andünsten. Mit Brühe ablöschen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 35 Min. garen.
3. Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Bratwürste einschneiden und das Brät in Bällchen herausdrücken. Aprikosen und Bratbällchen in den kochenden Eintopf geben und zugedeckt in weiteren 10 Min. fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.