



deftiger

Spitzkohleintopf



center

Warnow Park

deftiger

Spitzkohleintopf

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Spitzkohl	2 EL Butterschmalz
2 Stangen Sellerie	1 Liter Gemüsebrühe
800 g Kartoffeln, festkochend	2 TL Kümmel
2 Zwiebeln	Salz
2 Knoblauchzehen	Pfeffer
4 Mettenden (Kochmettwurst/Kohlwurst)	2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Spitzkohl von äußeren Blättern befreien, Strunk entfernen, gründlich waschen und klein schneiden. Sellerie waschen, Enden abschneiden und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein hacken. Mettenden in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit heißem Butterschmalz bei mittlerer Hitze anschwitzen. Kartoffeln und Sellerie zugeben und kurz mit anschwitzen. Spitzkohl zugeben und unter Rühren mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Für 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mettenden zum Spitzkohleintopf geben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen Servieren.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.