

Wurzeleintopf mit Weißkohl

300 g Möhren
200 g Petersilienwurzel
200 g Pastinaken
200 g Sellerie
400 g Weißkraut

1 rote Zwiebel
2 EL Rapsöl
2 EL Tomatenmark
600 ml Rindfleischbrühe
1 Pr. Jodsalz
Pfeffer, Kümmel
300 g Würstchen
(Mettenden, Pfefferbeißer...)
1 Pr. Zucker
2 EL Schnittlauch (TK-Ware)
150 g saure Sahne

Gemüse waschen, dann – außer Kohl – das Gemüses putzen, schälen, klein schneiden. Kohl putzen, in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen, klein würfeln, in Öl glasig anschwitzen, Gemüse und Tomatenmark hinzugeben, kurz mitdünsten.

Fleischbrühe hinzugeben und alles mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen. Mit Deckel ca. 20 Min. köcheln lassen. Wurst in Scheiben schneiden und 5 Min. vor Ende der Garzeit hinzugeben.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Schnittlauchs hinzugeben und unterheben.

Eintopf auf Teller verteilen, mit saurer Sahne und restlichem Schnittlauch anrichten.

Kohleintopf mit Hackfleisch

500 g Weißkohl
400 g Kartoffeln

2 EL Rapsöl
400 g Hackfleisch, halb und halb
1 TL Paprikapulver
Jodsalz, Pfeffer
1 l heiße Rindfleischbrühe

1 Lorbeerblatt
½ Bund gehackte Petersilie

Weißkohl waschen, putzen, halbieren und den harten Strunk entfernen, dann in feine Scheiben schneiden

Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden

Öl in einem großen Topf erhitzen, Hackfleisch bei starker Hitze grob krümelig braten, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen

Kartoffeln und Weißkohl über das Hackfleisch schichten, heiße Fleischbrühe und Lorbeerblatt zugeben. Zugedeckt 30 Min. köcheln lassen

Lorbeerblatt entfernen und auf den Eintopf die gehackte Petersilie geben

Wirsing-Kartoffel-Möhren-Eintopf

1 EL Rapsöl
250 g Hackfleisch
Jodsalz, Pfeffer
1 Zwiebel
evtl. 1 Knoblauchzehe

½ Wirsing
250 g Möhren
250 g Kartoffeln

½ -1 l Brühe

Pfeffer, Jodsalz

Das Öl erhitzen, Hackfleisch zugeben, anbraten und würzen

schälen, würfeln und zu dem Fleisch geben

waschen, putzen und in Streifen schneiden

schälen, waschen und in Scheiben schneiden oder würfeln

Gemüse zum Hackfleisch geben, mit Brühe auffüllen und etwa 30 Minuten garen

Eintopf mit den Gewürzen abschmecken