

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

Fränkischer Spitzkohl-Möhren-Eintopf

Zutaten: (Für 6 Personen)

- 400 g Kassler, 400 g grobe Bratwürste, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch,
- 2 Möhren, 3 Knobizehen, 1 Kohlrabi, je 600 g Spitzkohl & Kartoffeln,
- 5 schw. Pfefferkörner, 1 Lorbeer, 2 Sternanis, Kreuzkümmel, Maggi,
- 2 Zweige Thymian, 1 EL Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch würfeln, Bratwurstfülle als Klößchen aus der Hülle drücken. Gemüse putzen/waschen. Zwiebeln fein würfeln. Kartoffeln grob, Möhren klein würfeln. Lauch in Ringe, Kohlrabi in Stifte schneiden. Äußere Blätter u. Strunk vom Kohl entfernen, Kohl klein schneiden.



2. Kasseler in heißem Öl knusprig braten, Klößchen mitbraten. Lauch, Zwiebeln u. Knobi zugeben u. andünsten.



3. Pfefferkörner, Lorbeerblatt u. Sternanis in ein Tee-Ei geben. Dieses in einen Topf mit 1,5 l Wasser, 1 Prise Kreuzkümmel, Thymian u. der Brühe aufkochen. Kartoffeln u. Kohlrabi in die Brühe geben u. ca. 15 Min. garen. Spitzkohl u. Möhren zugeben, nochmals 15 Min. garen. Mit Saucenbinder dicken. Kasseler mit Zwiebelgemüse zugeben. Mit Salz, Pfeffer u. Maggi abschmecken. Petersilie einrühren. Eintopf in tiefen Tellern anrichten u. mit Petersilie garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Lecker!

