

Kohleintopf

Kategorie: Suppen und Eintöpfe - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

80,0 g Zwiebeln
800 g Kartoffeln
800 g Weißkohl
500 g gemischtes
Hackfleisch
2,0 EL Öl
Salz & Pfeffer
Kümmel
600 ml Brühe

(Angaben für 4 Personen)



So schmeckt der Winter! Dieser traditionelle Eintopf wärmt an kalten Tagen. Da Weißkohl fast das ganze Jahr zu haben ist, kann man den Kohleintopf natürlich auch mal zu einer anderen Jahreszeit kochen.

Zubereitung

Die Zwiebeln und Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die äußeren Blätter des Kohls entfernen, den Kopf waschen, zerteilen, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden.

In einem Topf das Öl erhitzen, die Zwiebeln und das Hack darin anbraten, Kartoffeln, Kohl und Gewürze hinzugeben und die Brühe dazugießen. Alles aufkochen und zugedeckt garen.

Tipp: Als Alternative zu Weißkohl eignet sich auch Spitzkohl.