

Kohleintopf mit Kürbis und Mettenden

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

800 g Weißkohl
400 g Hokkaido-Kürbis
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
200 g Speck am Stück
1 1/2 l Wasser (lauwarm)
4 Mettenden
2 Lorbeerblätter
1 Teelöffel Kümmel, gemahlen
5 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
1/2 Bund Petersilie

Endlich wieder Kohlzeit! Das riecht nach einem schmackhaften Kohleintopf mit Kürbis, Kartoffeln und einer extra Fleischeinlage in Form von Wurst und Speck. Sie gibt dem Gericht noch etwas mehr Würze, denn nichts passt so gut zusammen wie Kohl und Speck.

- 1 -

Die äußeren Blätter des Weißkohls entfernen. Kohl

waschen und in Würfel schneiden.

- 2 -

Kürbis, Kartoffeln und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

- 3 -

Suppenbund waschen, Porree in Ringe, Sellerie in Würfel und Möhren in Scheiben schneiden.

- 4 -

Speck in Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebel hinzufügen und kurz mitdünsten. Kohl, Kürbis, Kartoffeln, Porree, Sellerie und Möhren dazugeben und kurz anbraten. Kümmel, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter in den Topf geben, mit Wasser ablöschen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

- 5 -

Mettenden in Scheiben schneiden und 10 Minuten mitköcheln lassen.

- 6 -

Petersilie waschen und hacken. Kohleintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie garnieren und servieren.