

Scharfer Wirsingintopf mit Kichererbsen und vegetarischer Bratwurst

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1/2 Kopf Wirsing
 2 Möhren
 2 Zwiebeln
 1/4 Knolle Sellerie
 1 Teelöffel Pflanzenöl
 1 Chili, rot
 2 Lorbeerblätter
 2 Kartoffeln
 250 g Kichererbsen (aus der Dose)
 1 l Gemüsefond
 1 Bund Petersilie
 180 g Rügenwalder Mühle Vegetarische Mühlen Bratwurst
 100 g Crème fraîche
 2 Teelöffel Chilifäden
 Salz, Pfeffer

Allerlei Gemüse, Kichererbsen und feurige Chili machen diesen Eintopf zu wahren Soulfood für ungemütliche Herbsttage. Für den extra Schlemmermoment sorgen deftige vegetarische Bratwürstchen.

- 1 -

Wirsing putzen und in feine Streifen schneiden. Möhren putzen und mit Sparschäler in feine Streifen schneiden. Chili fein hacken. Kartoffeln, Zwiebeln und Sellerie schälen und würfeln.

- 2 -

Gemüse mit Öl und Gewürzen, Chili und Lorbeer in einem Bräter anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und 15 Min. köcheln lassen.

- 3 -

Kichererbsen zugeben und 5 Minuten mitkochen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Würstchen in einer Pfanne mit etwas Öl 4 Minuten von allen Seiten braten, aus der Pfanne nehmen und in kleine Stücke schneiden.

- 4 -

Eintopf auf Schüsseln verteilen, Würstchen mit hineinlegen. Mit Crème fraîche und Petersilie garnieren.