Rosenkohleintopf
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

750 gr gefrorener Rosenkohl, 500 gr Kartoffeln, 1 große Zwiebel, 750 ml Brühe, 1 Ring Fleischwurst, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskat, 50 gr Schmand.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, die in etwa so groß sind wie der Rosenkohl. Zwiebel pellen und in kleine Würfel schneiden.

Die Zubereitung:

Die Brühe in einen Topf geben. Rosenkohl und Kartoffeln zufügen und einen Deckel auflegen. Rosenkohleintopf zum Kochen bringen. Auf mittlere Temperatur zurückschalten und Rosenkohleintopf in ca. 20 Minuten nicht zu weich kochen. Fleischwurst in Würfel schneiden und in den Rosenkohleintopf geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Herd ausschalten und kurz vor dem Servieren Schmand in den Rosenkohleintopf rühren.