

Chinakohl-Eintopf

Für 4 Portionen:

1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen	250 g mehligk. Kartoffeln
200 g Möhren	500 g Chinakohl	1 EL Olivenöl
1,20 L Gemüsebrühe	1 Bd. Petersilie	120 g Wiener Würstchen
Salz, Pfeffer	1 EL Paprikapulver, edelsüß	4 Scheiben Bauernbrot

Zwiebel sowie Knoblauch abziehen und beides fein hacken. Kartoffeln und Möhren waschen. Beides schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Chinakohl waschen und abtropfen lassen, dann längs halbieren und den Strunk sparsam herausschneiden. Chinakohlhälften jeweils in 1-2 cm dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chinakohl darin 3 Minuten unter gelegentlichem Wenden anbraten. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen, Kartoffeln sowie Karotten zufügen und 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abrausen, trockenschütteln und fein hacken. Wiener Würstchen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Nach Ende der Garzeit Geflügel-Wiener unter die Suppe mischen, Hitze reduzieren und die Würstchen darin ca. 3 Minuten mitköcheln lassen, bis sie heiß sind.

Suppe mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Chinakohl- Eintopf in tiefen Tellern anrichten, mit Petersilie bestreuen und mit Brot servieren.

Simonetta Zieger am 12. Februar 2025