

Rosenkohl-Eintopf mit Brägenwürsten

Für 4 Portionen:

500 g Rosenkohl	4 Brägenwürste	100 g Möhren
250 g Kartoffeln	1 Porreeestange	200 g Bacon
2 m.-große Zwiebeln	60 g Schweineschmalz	1½ L Fleischbrühe
Salz, Pfeffer		

Den Rosenkohl zerkleinern, die Möhren und die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Den Porree in Ringe schneiden.

Die Fleischbrühe zum Kochen bringen und Möhren, Kartoffeln, Porree und Speck hierin 15 Min. köcheln lassen.

Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Den Rosenkohl und die Zwiebeln in die Brühe geben, salzen und pfeffern und bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. 10 Min. vor Garzeitende die Brägenwürste zufügen und erhitzen.

NN am 21. Juni 2024