

In der kalten Jahreszeit schmecken eine heiße Suppe oder ein deftiger Eintopf besonders gut. Die Zubereitung dieses Rezeptes ist nicht so aufwendig, da dafür nicht zu viele Zutaten vorbereitet werden müssen. Aber das Geschmackserlebnis für Sie als „Suppen- / Eintopf-Fan“ sollte Sie überzeugen ...



Wirsing-Eintopf

(f. 4 Personen)

- | | | |
|---------------------------|---|--|
| 500 g mehlig-e Kartoffeln | → | waschen, schälen und würfeln. |
| 4 Möhren | → | waschen, schälen und in Scheiben schneiden. |
| 1 Wirsing | → | putzen, äußere Blätter entfernen, Strunk keilförmig ausschneiden. Blätter waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. |
| 1 Zwiebel | → | schälen, fein hacken. |
| 4 Mettenden | → | in Würfel schneiden. |
| 2 Essl. Öl | → | in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Mettenden hineingeben und anbraten.

Wirsing, Kartoffeln und Möhren zufügen und 4 Min. mitdünsten. Mit |
| 1500 ml Fleischbrühe | → | angießen. |
| 1 Teel. Kümmel | → | zugeben und alles zugedeckt 40 Min. köcheln lassen. |

Und dann den Eintopf anrichten und es sich gut schmecken lassen!