



Bunter, winterlicher Gemüseeintopf mit Kasseler Rippe

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Bürgerlich, zünftig, frisch, preiswert und lecker für jeden Tag

Zutaten

- 450 g - 500 g handelsübliche Kasslerrippe
- 1 kleiner Kopf Wirsing in 3 cm großen Blättern
- 2 mittelgroße Karotten in Scheiben
- 150 g grüne Bohnen in 4 cm langen Stücken
- 4 mittelgroße Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 100 g Knollensellerie in 2 cm großen Würfeln
- 1 kleine Petersilienwurzel in 2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleines Bund glatte, gehackte Petersilie
- 1 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 Chilischote, etwas Kümmel, Salz und Pfeffer.
- Etwas Rapsöl,

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die Kasselerrippe zunächst in einer leichten, kochenden Gemüsebrühe einlegen und etwa 45 - 50 min. weich kochen. Anschließend von den Knochen befreien, „ausbrechen“ und 2 cm große Würfel schneiden.

Schritt3

Das Gemüse waschen, putzen, schälen und zuschneiden.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebeln und den Knoblauch (Geht auch ohne) glasig anschwitzen, mit etwas von der Kasselerbrühe aufgießen.

Schritt6

Nach Garpunkt, zunächst einmal die Kartoffeln, den Sellerie, die Karotten und die Bohnen dazu geben

Schritt7

Nach 5 min. Garzeit folgt der Wirsing für weitere 5 - 6 min.

Schritt8

Aus den o. g. Gewürzen mit etwas Wasser einen kleinen Auszug kochen.

Schritt9

Das geht in der Mikrowelle ganz gut oder eben alles in einen Laschen - Teebeutel geben.

Schritt10

Das Gemüse nicht zu weich werden lassen, „bissfest“ halten, die Kasselerwürfel dazu geben, nachschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** bürgerlich, für jeden tag, preiswert, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-winterlicher-gemuese-eintopf-mit-kasseler-rippe/>