



Schlodderkappes

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein fabelhafter Eintopf aus dem Ruhrgebiet, für jeden Tag

Zutaten

- 1 Spitzkohl, alternativ 1 Weißkohl, ohne Strunk, gewaschen, geviertelt, in Streifen gehobelt (1,3 kg einkaufen)
- 750g Kartoffeln in Scheiben gehobelt oder Würfeln geschnitten
- ¾ Liter Fleischbrühe
- 100g Speck mit Schwarte
- ¾ Liter Fleischbrühe
- 50 Schweineschmalz
- 3 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
- 1 Lorbeerblatt, 1 TL Kümmel, Salz, 5 - 6 Pfefferkörner
- (Im Laschen -Teebeutel)
- 500 g Bauernbrat - oder Blutwurst

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln und den Kohl abwechselnd in einen ausreichend großen Suppentopf schichten. Jede Schicht mit Salz und Pfeffer würzen und den Gewürz - Teebeutel zufügen.

Schritt2

Alles nur knapp mit der Fleischbrühe aufgießen. (Wird sonst zu „suppig“)

Schritt3

Ca. 40 min. zugedeckt köcheln lassen, die Flüssigkeit fast einkochen, nachschmecken.

Schritt4

Den Speck in dem Schmalz knusprig ausbraten, dann die Zwiebeln dazu geben, 2 - 3 min. weiter

braten.

Schritt5

Die Blutwurst in ganzer Länge halbieren, die Pelle abziehen. Die Schnittfläche in Mehl wälzen und zuerst anbraten, wenden, knusprig braten.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Auf dem Schlotterkappes zuerst die Speck - Zwiebeln mitsamt dem Bratfett verteilen und darüber die Blutwurst anrichten, servieren.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** bodenständig, für jeden tag, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schlodderkappes/>