



Spitzkohleintopf bürgerlich, mit Kassler

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Gute deutsche Hausmannskost, saisonal, einfach total lecker

Zutaten

- 250 g Kasselerrücken oder Nacken
- 800 g junger Spitzkohl
- 400 g Kartoffeln, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 2 El frische Petersilie, gehackt
- 1 l Rinderbrühe, oder Gemüsebrühe
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle,
- 1Tl Kreuzkümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Den Spitzkohl ev. von den weniger schönen Außenblättern befreien, halbieren, den Strunk herausschneiden und in 2 - 3 cm große Blätter schneiden.

Schritt2

Das Kasseler waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

In einem ausreichend großen Topf in heißem Pflanzenöl anbraten, leicht absteifen, Farbe nehmen

lassen. Die Zwiebeln und Knoblauch dazu geben, kurz mit schmoren.

Schritt5

Die Fleischbrühe aufgießen, die Kartoffeln und den Spitzkohl zufügen. Mit Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle und 1 Tl gemahlenem Kümmel würzen.

Schritt6

Auf kleiner Flamme, zugedeckt, ca. 15 - 20 min. leise köcheln lassen, der Spitzkohl sollte unbedingt "bissfest" bleiben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Nachschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)321
- Fett (g)15
- KH (g)20
- Eiweiss (g)25
- Ballast (g)8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spitzkohleintopf-buergerlich-mit-kassler/>