



# Westfälischer Spitzkohltopf mit Bratwurstklößchen

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für die ganze Familie, für jeden Tag, einfach und schnell gekocht

## Zutaten

- 4 Stück frische, grobe Bratwürste
- 1 kg frischer Spitzkohl, geputzt, in 2 cm großen Blättern
- 500 g geschälte Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1/2 l Fleischbrühe
- 100 g magerer Speck in Würfeln
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 1 Tl Kümmel
- Etwas Pflanzenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Bratwürste vom Darm befreien und mit feuchten Händen kleine Klößchen formen. 1 Tl Kümmel mit etwas Wasser für ca. 1 min. in die Mikrowelle geben, aufkochen, 5-10 min. ausziehen lassen.

### Schritt2

Der Ansatz:

### Schritt3

Den Speck zunächst in etwas Öl anbraten, die Zwiebeln dazu geben, glasig anschwitzen.

### Schritt4

Die Kartoffelwürfel dazu geben und mit der Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und den

Kümmelauszug dazu geben, 2 - 3 min. ankochen.

### **Schritt5**

Dann folgt der Spitzkohl, alles 6 - 7 min., bei geschlossenem Deckel dünsten.

### **Schritt6**

“Bissfest“ halten, nicht zu weich werden lassen, um alle Inhaltsstoffe zu erhalten. Erst jetzt die Bratwurst Klößchen dazu geben, etwas am Topf rütteln, weitere 5 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

### **Schritt7**

Wenn man es „sämig“ mag, zum Schluss 1 - 2 El Kartoffelpüree- Kartoffelflocken unterrühren, anschließend nachschmecken und die gehackte Petersilie dazu geben.

**Rezeptart:** Westfälische Rezepte **Tags:** für die ganze familie, preiswert, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelischer-spitzkohltopf-mit-bratwurstkloesschen/>