

# Rosenkohl-Eintopf

## Für 4 Personen:

500 g Rosenkohl	1 Zwiebel	3 Möhren
1 Petersilienwurzel	3 Kartoffeln	1 Knollensellerie
10 cm Lauch	1,5 l Gemüsebrühe	2 Lorbeerblätter
5 Zweige Thymian	3 Zweige glatte Petersilie	3 EL Olivenöl
2 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer	3 Bierbeißer (Würstchen)

## Rosenkohl rösten:

Den Ofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Den Rosenkohl waschen und putzen. Dazu den Boden abschneiden und die äußeren Blätter abbrechen. Den Rosenkohl vierteln und in einer Schüssel mit 2 TL Salz und 3 EL Olivenöl mischen. Auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und aufpassen, dass das Gemüse nicht zu dicht nebeneinander liegt. Sonst kann der Wasserdampf nicht entweichen.

Das Blech auf die obere Schiene in den Ofen geben. Den Ofen auf Umluft mit Grill schalten und etwa 15 Minuten rösten; dabei das Blech mehrmals bewegen, damit alles gleichmäßig röstet.

## Für den Eintopf:

In einem großen Topf das neutrale Öl auf mittlerer Hitze erwärmen. Die Zwiebel würfeln und darin für 10 Minuten andünsten.

Währenddessen das übrige Gemüse in Würfel schneiden, ganz nach eurem Geschmack.

Alles Gemüse bis auf den Lauch und die Kartoffeln in den Topf geben und weitere 10 Minuten andünsten.

Dann den Lauch und  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz zugeben und weitere 2-3 Minuten dünsten.

Die Thymianzweige mit etwas Küchengarb zusammenbinden.

Das Gemüse mit der Brühe ablöschen. Die Kartoffeln und den gerösteten Rosenkohl mit dem Thymian und den Lorbeerblättern hineingeben und den Eintopf zum Kochen bringen. Einmal aufkochen und dann die Hitze zurückschalten. Bei geschlossenem Deckel sanft köcheln, bis die Kartoffeln weich sind; nach etwa 20 Minuten. Fertig ist die vegetarische Variante.

## Mit Fleisch:

Für die Einlage einfach die Bierbeißer in Scheiben schneiden und im noch heißen Eintopf durchziehen lassen.

Den Eintopf am Ende mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Gerösteter Rosenkohleintopf schmeckt am besten nach ein bis zwei Tagen im Kühlschrank.

NN am 08. März 2024