

Rosenkohl-Eintopf mit Speck und Kartoffel-Stückchen

Für 4 Personen:

500 g Rosenkohl	6 Stk. Schalotten	2 Sch. Bauchspeck, geräuchert
4-8 Stk. Würste	1 L Gemüsebrühe	1/2 Bund Schnittlauch
1 Stk. Orange	1 Stk. Kartoffel	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Rosenkohl:

Die Schalotten schälen und in gröbere Würfel schneiden. Den Rosenkohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen und die Röschen durch den Strunk halbieren.

Die Schalottenwürfel in einem großen, flachen Topf mit etwas Öl anschwitzen, die halbierten Rosenkohl-Röschen zugeben, mit einer Prise Salz würzen und ebenfalls mit anschwitzen, bis alles leicht Farbe bekommt.

Mit der Gemüsebrühe gut bedeckt auffüllen, ggf. 2 dicke Scheiben Speck mit hineinlegen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Rosenkohl gar ist.

Eintopf:

Die Kartoffel schälen, fein reiben und nach und nach unter den kochenden Eintopf rühren, bis dieser damit zur gewünschten Konsistenz gebunden ist.

Anschließend mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Orangenabrieb abschmecken, die Suppe vom Herd nehmen, die Würste hineinlegen und in der heißen Suppe warm werden lassen. In der Zwischenzeit den Schnittlauch, waschen, trockenschütteln, in feine Scheiben schneiden und unter den Eintopf rühren.

Den Eintopf auf tiefe Teller verteilen und mit frisch geröstetem Brot servieren.

Alexander Herrmann am 21. November 2019