

Rosenkohl-Eintopf

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

Die Schalotten schälen und in gröbere Würfel schneiden. Den Rosenkohl putzen, 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 erhalten hat.

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

Die Kartoffel schälen, fein reiben und unter den kochenden Eintopf rühren bis dieser die gewünschte Konsistenz hat.

Anschließend mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Orangen-Abrieb 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 heben.

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

Alexander Herrmann am 04. Oktober 2023