

Paprika-Kohl-Eintopf mit Mettwürstchen

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote	450 g Spitzkohl	300 g Mettenden
2 EL Rapsöl	Pfeffer, Salz	2 EL Tomatenmark
700 ml Rinderfond	1 Dose Tomaten	10 Dillgurken
2 Zwg.Petersilie	Zucker	1 EL Weißweinessig
4 EL Crème-fraîche		

Zwiebeln schälen und grob würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Spitzkohl putzen, waschen, halbieren, Strunk heraus schneiden. Kohl in 1 cm breite Streifen schneiden. Mettenden in Scheiben schneiden.

Rapsöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Kohl und Paprika zugeben, unter ständigem Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark zufügen, anschwitzen und mit Rinderbrühe und Tomaten ablöschen. Aufkochen und die Mettenden zugeben. Bei geschlossenem Deckel 20 Minuten garen.

Inzwischen Gurken grob würfeln. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Gurken zugeben. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Mit einem Klecks Crème fraîche anrichten, mit Petersilie bestreuen.

NN am 10. Dezember 2025