

Kohlrabi-Eintopf mit Cabanossi

4 große Kohlrabi	500 g Kartoffeln	2 große Möhren
2 Cabanossi	1 Becher Schmand	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 $\frac{1}{4}$ L Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
70 g Butter		

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden, Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und kleine Würfel schneiden, die Cabanossi in Scheiben schneiden.

Butter in einem großen Topf zerlassen, Zwiebel und Knoblauch hineingeben und anbraten. Kohlrabi, Kartoffeln und Möhren dazugeben und ein wenig mitbraten. Mit heißer Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen lassen und 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Nach 15 Minuten die Wurst dazugeben und mitköcheln lassen.

Zum fertig gegarten Eintopf den Schmand geben, nochmals kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und genießen.

NN am 26. Dezember 2025