

Grünkohl-Eintopf vegetarisch



Zutaten:

Ca. 8 Zwiebeln,

Ca 10 Kartoffeln

(mehlig)

Ca. 1,5 Eßl. Senf

(mittelscharf)

2 Möhren

Ca.15 Blatt Schwarzkohl

oder Grünkohl

Knobi-butter (Meggle?)

Salz, Pfeffer. Trüffelgewürz oder etwas Trüffelöl, gekörnte Gemüsebrühe, evtl. Kümmel und Curry und Margarine zum Anbraten.

Zubereitung:

Den Grünkohl gut waschen und in feine Streifen schneiden. Stiele

Entfernen. Zwiebeln schälen, würfeln, in einem großen Topf goldig anbraten.

Kartoffeln schälen und würfeln, zu den Zwiebeln geben, würzen, anbraten dann mit Wasser ablöschen. Den kleingeschnittenen Kohl dazugeben und ca. 30 Minuten garen. Nun durchrühren, abschmecken, den Senf und zuletzt ca. 100 g Knobibutter dazu geben.

Umrühren und servieren. Für Fleischliebhaber passt gekochte Mettwurst, Kassler, oder aber auch Fisch aus der Dose oder ein gebratenes Spiegelei gut dazu.



Guten Appetit Eure Maria.