



# Federkohleintopf

**Arbeitszeit:** ca. 20 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 130 min | **Schwierigkeit:** einfach

## ZUTATEN

300 g	Federkohl
150 g	Zwiebeln
300 g	Kartoffeln
150 ml	Brühe
30 g	Speck
1 TL	Senf
½ TL	Zucker
	Salz
	Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Den Federkohl zunächst für ein paar Minuten in kochendes Wasser geben, dann kalt abschrecken und fein hacken.

Den Speck in einem Topf auslassen und gewürfelte Zwiebeln darin anschwitzen. Ein wenig später den Kohl ebenfalls hinzugeben.

Mit Fleisch- oder Gemüsebrühe ablöschen, Senf und Zucker einrühren und etwa 2 Stunden köcheln lassen.

In der letzten halben Stunde gewürfelte Kartoffeln zugeben (eventuell Brühe nachgießen) und nach Ende der Garzeit mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gut dazu passen Mett- oder Kochwürste, die ebenfalls in der letzten halben Stunde im Topf mitgegart werden.

Fleischgericht | Topfgericht