



Sommerwirsing Eintopf

Arbeitszeit: ca. 15 min | **Koch-/Backzeit:** ca. 20 min | **Schwierigkeit:** einfach

ZUTATEN

½	Wirsing
2-3	Karotten
5	Kartoffeln
ca. 400 ml	Bio-Gemüsebrühe
1-2 Scheiben	Speck
1 kleine	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
50 ml	Schlagrahm
1-2 EL	Ingwer, frisch o. gemahlen
1 EL	Senf
1 TL	Kümmel
½ TL	Muskat oder Macis
	Salz
	Pfeffer

ZUBEREITUNG

Karotten und Kartoffeln klein schneiden und in der Brühe etwa 15 Minuten köcheln lassen. Nach der Hälfte der Garzeit den ebenfalls kleingeschnittenen Wirsing hinzugeben.

Speck klein schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur anbraten. Nach etwa 5 Minuten Zwiebel, Knoblauch und frischen Ingwer (alles fein gewürfelt) und hinzugeben und glasig dünsten.

Nun den Inhalt der Pfanne und den Rahm zum Wirsing-Karotten-Kartoffel Gemisch geben. Die Gewürze hinzufügen und zwischendurch immer wieder abschmecken.

Fleischgericht | Topfgericht