

## „Pitter un Jupp“



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 4- 5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4- 5 ', 'yield' : " } });
```

Wat kochste hück? „Pitter un Jupp“! Ein rheinischer Eintopf-Klassiker, der ein wenig in Vergessenheit geraten ist. Althergebracht und modern überdacht mundet dieses Rezept in der kalten Jahreszeit besonders gut. Einfach und bodenständig eignet es sich hervorragend für die Alltagsküche und schmeckt garantiert der ganzen Familie. „Pitter un Jupp“ ist das perfekte Gericht für Eintopf-Enthusiasten, das aufgewärmt fast noch besser schmeckt!

### Zutaten

- 1000 g Wirsingkohl, geputzt, gewaschen, in Blättern oder groben Streifen  
<https://www.gekonntgekocht.de/wp-admin/post.php?post=128785&action=edit&classic-editor#>
- 300 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 400 g Möhren, in mundgerechten Würfeln

- 250 g Knollensellerie, in mundgerechten Würfeln
- 400 g Porree, geputzt, gewaschen, in dünnen ringen
- 200 g Zwiebeln, gewürfelt
- 4 Mettwurstchen / Mettenden in Scheiben
- 800 ml Fleischbrühe, (Oder etwas mehr) ersatzweise Gemüsebrühe
- 1 Bündchen gehackte Petersilie und etwas Liebstöckel
- 2 El Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Das Gemüse in der Butter glasig anschwitzen und die Kartoffeln und den Kohl dazu geben. Salzen, pfeffern, mit Muskatnuss würzen. Mit der Brühe aufgießen, Deckel drauf, etwa 20 min. nicht zu weich köcheln lassen.

### **Schritt2**

Nach ca. 10 min. die Mettwurstscheiben und einige Liebstöckel Blättchen dazu geben, nachschmecken, Mit Petersilie bestreut zu Tisch geben; dazu passt ein kräftiges Bauernbrot.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Gemüsegerichte, Kleine Gerichte, Rheinisch, Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pitter-un-jupp/>