



# Spitzkohleintopf bürgerlich, mit Kassler

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Gute deutsche Hausmannskost, saisonal, einfach total lecker

## Zutaten

- 250 g Kasselerrücken oder Nacken
- 800 g junger Spitzkohl
- 400 g Kartoffeln, gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 2 El frische Petersilie, gehackt
- 1 l Rinderbrühe, oder Gemüsebrühe
- 2 El Pflanzenöl
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle,
- 1Tl Kreuzkümmel

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Spitzkohl ev. von den weniger schönen Außenblättern befreien, halbieren, den Strunk ausschneiden und in 2 - 3 cm große Blätter schneiden.

### Schritt2

Das Kasseler waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

In einem ausreichend großen Topf in heißem Pflanzenöl anbraten, leicht absteifen, Farbe nehmen

lassen. Die Zwiebeln und Knoblauch dazu geben, kurz mit schmoren.

### **Schritt5**

Die Fleischbrühe aufgießen, die Kartoffeln und den Spitzkohl zufügen. Mit Salz, weißem Pfeffer aus der Mühle und 1 Tl gemahlenem Kümmel würzen.

### **Schritt6**

Auf kleiner Flamme, zugedeckt, ca. 15 - 20 min. leise köcheln lassen, der Spitzkohl sollte unbedingt "bissfest" bleiben.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Nachschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Eintöpfe

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)321
- Fett (g)15
- KH (g)20
- Eiweiss (g)25
- Ballast (g)8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spitzkohleintopf-buergerlich-mit-kassler/>