

Vegetarischer Weißkohleintopf mit Kartoffeln



Zutaten für für 6-8 Personen:

- 1 kg Weißkohl (frisch)
- 600 g Kartoffeln
- Suppengrün (1 Bund)
- 1 EL Kümmel (ganz)
- 1,5 Liter [Gemüsebrühe](#)
- Pfeffer
- Salz

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 50 Minuten

Zubereitung:

1. Entferne die äußeren Blätter vom Weißkraut. Wasche es ab und schneide es in schmale Streifen.
2. Schäle und wasche die Kartoffeln und das Suppengrün. Schneide alles in kleine Würfel.
3. Erhitze die Butter in einem Topf und dünste das Weißkraut darin an.
4. Gib die Gemüse- und Kartoffelwürfel zum Weißkraut und dünste sie etwas mit.
5. Gieße die Gemüsebrühe an und gib den Kümmel dazu.
6. Lass den Weißkrauteintopf 20 Minuten köcheln. Schmecke ihn zum Schluss mit Salz und Pfeffer ab.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

