

Omas Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen

- 750 g Kartoffeln
- 750 g Kohlrabi
- 2 Möhren
- 1 EL Weizenmehl
- 1 Liter [Gemüsebrühe](#)
- 125 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 1 TL Zitronensaft
- 3 Bratwürste (grob)



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Gemüse Eintopf mit Kohlrabi selber machen - so gehts:

1. Schäle den Kohlrabi, die Möhren und die Kartoffeln. Schneide das Gemüse in Würfel.
2. Gib die Kartoffel-, Kohlrabi-, Möhrenwürfel mit der Gemüsebrühe in einen Topf. Das Gemüse sollte bedeckt sein, fülle mit Wasser auf, wenn die Brühe nicht reicht. Koche das Kohlrabi-Kartoffel-Möhrengemüse für ca. 10 Minuten, bis die Würfel weich sind.
3. Schneide die Bratwürste auf und forme aus dem Brät kleine Bratwurstklößchen.
4. Verrühre die Sahne mit dem Mehl und rühre sie in den Kohlrabieintopf.
5. Schmecke den Eintopf mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat ab.
6. Gib dann die Bratwurstklößchen hinein und lasse sie bei schwacher Hitze darin gar ziehen.

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

