

Rosenkohleintopf mit Kasseler

Zutaten für 5 Portionen:

- 500 g Kartoffeln
- 750 g Rosenkohl
- 2 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 40 g Butterschmalz
- 500 g Kasseler (Lachsbraten)
- 750 ml Brühe
- 400 g Tomaten in Stücken
- 200 ml Sahne
- 1 EL Senf
- Salz
- Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Kartoffeln und die Möhren. Schneide sie in Würfel.
2. Schäle die Zwiebeln und schneide sie klein.
3. Putze den Rosenkohl.
4. Brate das Kasseler in einem großen Topf in Butterschmalz an. Gib die Zwiebel- und Möhrenwürfel dazu und röste sie 5 Minuten mit.
5. Gib die Kartoffelwürfel, den Rosenkohl und die Brühe dazu. Koche den Rosenkohleintopf für 15 Minuten.
6. Nimm das Kasseler Fleisch heraus und schneide es in Würfel. Gib sie zurück in den Eintopf.
7. Rühre die gehackten Tomaten, den Senf und die Sahne ein. Schmecke den Rosenkohleintopf mit Salz und Pfeffer ab.

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

