



Weißkohl-Eintopf mit Rindswurst

dazu fluffige Gnocchi



ca. 25min



2 Portionen

Ein deftiger Eintopf gehört ins Standard-Repertoire jedes Hobbykochs. Heute greifen wir mal wieder tief in die Trickkiste und präsentieren einen Klassiker mit einem raffinierten Twist: Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Rindswurst ist bestimmt vielen ein Begriff – aber wir sparen uns das Kartoffelschälen und Schnippeln und verwenden stattdessen fluffige Gnocchi-Kartoffelklößchen, die im Handumdrehen gar sind. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Weißkohl
- 2 Rindswürste
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 500g Gnocchi ¹

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Butter ²
- 1TL Senf ³
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 847kcal, Fett 32.2g, Kohlenhydrate 97.5g, Eiweiß 38.8g



1. Kohl & Würste schneiden

Den **Weißkohl** vierteln und in 2-3cm große Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Würste** ebenfalls in 2-3cm große Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



2. Würste anbraten

Die **Würste** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, dann den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 1Min. weiterbraten. (Siehe auch Schritt 6).



3. Weißkohl braten

Den **Weißkohl** mit 1 Prise Salz hinzugeben und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. braten, bis er etwas zusammenfällt. Dabei häufig rühren, um ein Anbrennen zu verhindern.



4. Eintopf köcheln

400ml heißes Wasser, die **½ des Brühwürzes** und 1TL Senf einrühren und abgedeckt zum Kochen bringen. Auf mittlere Hitze reduzieren und 9-10Min. sanft köcheln lassen, bis der **Weißkohl** weich ist.



5. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** hinzugeben und unter häufigem Rühren 3-4Min. köcheln, bis die **Sauce** dick und glänzend ist und die **Gnocchi** gar sind. Bei Bedarf noch 50-100ml heißes Wasser hinzugeben. Den Topf vom Herd nehmen und 1EL Butter, 1TL Essig und mehr **Brühwürz** nach Geschmack einrühren. Den **Eintopf** mit frisch gemahlenem Pfeffer garniert servieren.



6. Zwiebelt gut

Wenn du noch ein paar Zwiebeln im Vorrat findest, die auf ihre Bestimmung warten, kannst du sie schälen, in feine Streifen schneiden und in Schritt 2 mit dem Knoblauch in den Topf geben. Dadurch bekommt das Gericht eine noch deftigere Geschmacksnote.