



Weißkohl-Eintopf mit Rindswurst

dazu fluffige Gnocchi



ca. 25min



4 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

- 2 Weißkohle
- 4 Rindswürste
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1kg Gnocchi ¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ²
- 2TL 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 843kcal, Fett 32.2g, Kohlenhydrate 96.9g, Eiweiß 38.6g



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 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. braten, dann den **Knoblauch** hinzufügen und ca. 1Min. weiterbraten. (Siehe auch Schritt 6).



3. Weißkohl braten

Den **Weißkohl** mit 1 kräftigen 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

600ml heißes Wasser, das **Brühwürz** und 2TL 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 100-200ml heißes Wasser hinzugeben. Den Topf vom Herd nehmen und 2EL Butter, 2TL Essig und mehr **Brühwürz** nach Geschmack einrühren. Den **Eintopf** mit frisch gemahlenem Pfeffer garniert servieren.



6. Zwiebel 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.