Omas Kohlrabi-Eintopf mit Kartoffeln

15 Min		35 Min
ZUBEREITUNGSZEIT		GESAMTZEIT

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)

Gemüseeintopf 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.

Nährwerte pro Portion: 556 kcal | KH 53 g | E 20 g | F 31 g