ca ____ Minuten

Schwierigkeit: ✓✓✓✓✓

Wintereintopf mit Rosenkohl und Mettwurst

Zutaten für 4 Personen

600 g Kartoffeln (festkochend)	schälen und in ca. 1cm große Würfel schneiden.
300 g Karotten	schälen und in dünne Scheiben schneiden.
500 g Rosenkohl	putzen, waschen, den Strunk kreuzförmig einschneiden.
1 Stange Lauch	putzen, waschen und in Ringe schneiden.
2 Zwiebeln	schälen und fein würfeln.
2 EL Olivenöl	in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Kartoffeln, Karotten, Rosenkohl sowie Lauch zugeben und mit anschwitzen. Mit
Salz, Pfeffer und etwas Muskat	würzen.
50 ml Weißwein	angießen und aufkochen lassen.
4 Stiele Thymian	und
2 Lorbeerblätter	zugeben. Kurz anschwitzen und mit
1 Liter Wasser	auffüllen. 10 Minuten leise köcheln lassen.
200 g feine Mettwurst	in Scheiben schneiden und nach 10 Minuten zum Eintopf geben. Noch einmal etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
½ Bund Petersilie	und
½ Bund Schnittlauch	waschen und klein schneiden. Die Kräuter zum Eintopf geben und unterrühren - nicht mehr kochen lassen. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken. In tiefen Tellern anrichten und vor dem servieren einen Kleks
Crème fraîche	obenauf geben.

Das erste Mal zubereitet: November 2018