

Herbstlicher Weißkohleintopf

Zutaten für 4 Portionen:

1 Weißkohl (ca. 1kg) – 2 Zwiebeln – 500 g Kartoffeln (mehlig oder vorwiegend festkochend) – 5 g getrocknete Steinpilze – 30 g Butter oder Margarine – 1,5 l Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – 1 rote Paprika – 2 Tofuwürste

Zubereitung:

- Die Pilze waschen und in Wasser einweichen
- Den Weißkohl waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Blätter in schmale Steifen schneiden
- Zwiebeln schälen und fein würfeln
- Kartoffeln schälen und würfeln
- Butter oder Margarine in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln, Kartoffeln und Weißkohl darin andünsten. Die Pilze mit dem Einweichwasser zufügen und die Gemüsebrühe angießen
- Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten bei milder Hitze garen
- Die Paprikaschote halbieren und entkernen. In Streifen schneiden und in den Eintopf geben
- Weiter köcheln lassen bis alles gar ist
- Tofuwürste in mundgerechte Stücke schneiden, untermischen und servieren

Wir wünschen guten Appetit!

