

# Eintopf

## Kartoffel-Rosenkohl-Topf

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Kartoffeln (z.B. Grata)  
2 Zwiebeln  
250 g Möhren  
500 g Rosenkohl  
125 g durchwachsener Speck  
2 EL Butterschmalz  
2 Mettenden  
1 1/2 l Fleischbrühe  
geriebene Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln und die Möhren schälen, die Kartoffeln in Stücke und die Möhren in Scheiben schneiden. Den Rosenkohl putzen und am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken, den Speck würfeln. Das Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und den Speck darin auslassen.

Die Zwiebeln mit den Möhren und den Kartoffeln in den Schmortopf geben und darin andünsten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und anschließend 25 Minuten kochen lassen  
Nach 10 Minuten den Rosenkohl mit in den Schmortopf geben.

Die Mettenden in Scheiben schneiden, 5 Minuten vor Ende der Garzeit in die Suppe geben und darin erwärmen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken und evtl. mit Oregano garnieren.



Club Frohnleiten  
Verein zur Förderung der  
Heimatverbundenheit  
[www.clubfrohnleiten.org](http://www.clubfrohnleiten.org)

A - 8130 Frohnleiten

