

Weißkohl-Bohnen-Eintopf

Zubereitung: ca. 15 min + 15 min Kochzeit

Portionen: 10

Kosten: 1.55 € pro Portion



Hauptzutaten:

- 3 Kopf Weißkohl
- 5 Zwiebeln
- 5 EL scharfer Senf
- 5 Liter Gemüsebrühe (ggf. mehr)
- 20 festkochende Kartoffeln
- 5 Dosen weiße Bohnen
- 150 ml pflanzliche Sahne
- ggf. ein EL Nussmus (für mehr Cremigkeit)
- 200 ml Öl zum Braten

Gewürze:

- 5 TL Kümmel
- 5 TL Paprikapulver, edelsüß
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Strunk vom Kohl entfernen und Kohl in Streifen schneiden. Kartoffeln würfeln. Zwiebel vierteln und in Streifen schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln kurz anschwitzen, dann Kohl hinzufügen. Ebenso Kümmel und Paprikapulver hinzugeben.
3. Nach einigen Minuten dünsten die Gemüsebrühe hinzugeben und auf mittlerer Stufe köcheln lassen.
4. Nach 15-20 Minuten die Kartoffeln zum Eintopf geben und nochmal 10-15 Minuten köcheln lassen. In den letzten fünf Minuten die abgetropften Bohnen hinzugeben.
5. Wenn alles weich ist, Senf, Sahne und ggf. Nussmus hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.