



## Weißkohleintopf

### Zutaten:

1 kleiner Weißkohl  
4 Kartoffeln  
Gekörnte Brühe  
Weißer Pfeffer  
Cayennepfeffer  
Kümmel  
1 B. Sahne  
4 frische Bratwürste  
Bratfett  
Mehl

### Zubereitung:

Die Bratwürste vom Darm befreien und zu kleinen Klößchen formen. In einem Suppentopf leicht anbraten. Den Weißkohl vierteln, die äußeren Blätter sowie den Strunk entfernen und in feine Streifen hobeln. Die Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden und mit dem Weißkohl leicht mit anbraten. Das ganze mit ca. 1 l Brühe und Kümmel ablöschen (auffüllen). Entweder im Schnellkochtopf in ca. 7 Minuten oder im Suppentopf ca. 20 Min. garen.

Mit der Sahne, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken, fertig ist ein herzhaftes Gericht für die kühle Jahreszeit. Wer lieber eine dickflüssigere Suppe mag, rührt in die Sahne 2-3 EL Mehl ein und kocht die Suppe danach noch mal kräftig durch.

Lecker schmeckt dieser Eintopf auch zusätzlich mit stückigen Dosentomaten und in Streifen geschnittene rote Paprikaschote, dann aber ohne Sahne und nur kurz mitgegart