

Spitzkohl-Kartoffel-Eintopf

1 kg	Spitzkohl
400 g	Kartoffeln
350 g	Möhren
1	Zwiebel
750 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Öl
200 g	Schlagsahne
30 g	Mondamin
	Salz, Pfeffer
2 EL	Senf, mittelscharf
1/2 Topf	Majoran



Kohl vierteln, Strunk herausschneiden, in breite Streifen schneiden.
Kartoffeln schälen und vierteln.
Möhren in Scheiben schneiden.
Zwiebel grob würfeln.

Zwiebel ca. 2 Minuten in Fett andünsten.
Kohl, Kartoffeln und Möhren zufügen und ca. 5 Minuten mitdünsten.
Mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen.
Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen.

Sahne zum Eintopf geben und verrühren.
Sauce mit Mondamin binden.
Unter Rühren nochmals aufkochen.
Mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken.
Majoran waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und über den Eintopf streuen.

Dazu: Bratwürste