

Wirsing- Kartoffeltopf mit Bratwurstknödel

Zutaten:

700g Wirsing
300g Möhren
2 EL Rapsöl
1 Zwiebel
400g Kartoffeln
½ l Brühe
½ TL Salz
Petersilie
Muskat, Pfeffer
400g Bratwurstbrät



Zubereitung:

Die Kartoffeln und Möhren schälen und in Würfel schneiden. Petersilie waschen und zerkleinern.

Die Zwiebel klein schneiden. Wirsing vom Strunk befreien und in grobe Stücke hacken.

In einem weiten Topfe das Öl erhitzen und die Zwiebel anschwitzen.

Karotten und Wirsing zugeben und andünsten. Mit der Brühe aufgießen und die Kartoffelwürfel einrühren. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat ca. 15 Min köcheln lassen.

Die Bratwurstmasse in kl. Knödel formen. Im Dampfgarer (90 Grad) oder im Kochtopf auf dem Gemüse 10 Min garen.

Den Eintopf mit Petersilie verfeinern und abschmecken.