

DINNERLY



V1: Weißkohl-Eintopf mit Rindswurst

dazu fluffige Gnocchi



ca. 25min



2 personen

Ein deftiger Eintopf gehört ins Standard-Repertoire jedes Hobbykochs. Heute greifen wir mal wieder in die Dinnerly-Trickkiste und präsentieren einen Klassiker mit einem raffinierten Twist: Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Rindswurst ist bestimmt vielen ein Begriff – aber wir sparen uns das Kartoffelschälen und Schnippeln und verwenden stattdessen fluffige Gnocchi-Kartoffelklößchen, die im Handumdrehen gar sind. Köstlich!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 witte kool
- 2 rundersaucijzen
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 500g gnocchi ¹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- teen knoflook
- 1el boter ⁷
- 1tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- 15ml olijfolie
- 5ml azijn

KOOKGEREI

- grote kookpan met deksel
- maatbeker

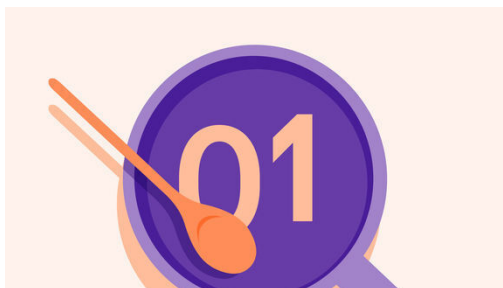
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

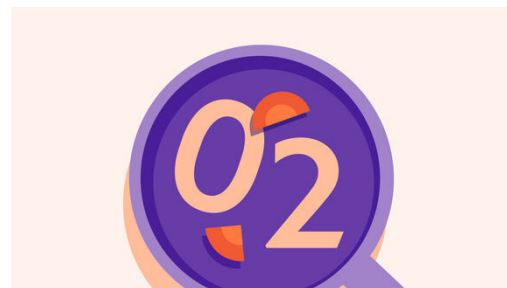
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 843kcal, vet 32.2g, koolhydraten 96.3g, eiwit 38.6g



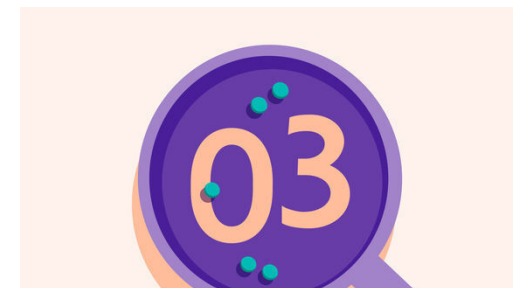
1. Kohl & Würste schneiden

Den **Weißkohl** vierteln und in 2–3cm große Stücke schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Würste** ebenfalls in 2–3cm große Stücke schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



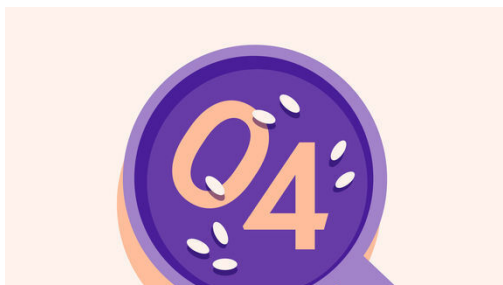
2. Würste anbraten

Die **Würste** in einem großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, dann den Knoblauch hinzufügen und ca. 1Min. weiterbraten. (Siehe auch Schritt 6).



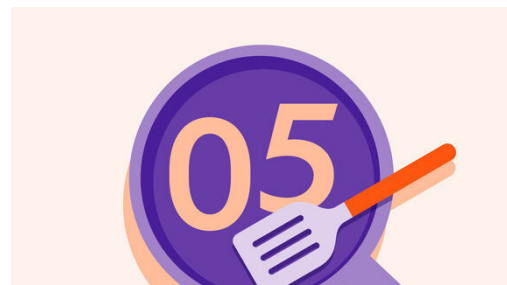
3. Weißkohl braten

Den **Weißkohl** mit 1 Prise Salz hinzugeben und bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. braten, bis er etwas zusammenfällt. Dabei häufig rühren, um ein Anbrennen zu verhindern.



4. Eintopf köcheln

400ml heißes Wasser, die $\frac{1}{2}$ des **Brühgewürzes** und 1TL Senf einrühren und abgedeckt zum Kochen bringen. Auf mittlere Hitze reduzieren und 9–10Min. sanft köcheln lassen, bis der **Weißkohl** weich ist.



5. Gnocchi kochen

Die **Gnocchi** hinzugeben und unter häufigem Rühren 3–4Min. köcheln, bis die **Sauce** dick und glänzend ist und die **Gnocchi** gar sind. Bei Bedarf noch 50–100ml heißes Wasser hinzugeben. Den Topf vom Herd nehmen und 1EL Butter, 1TL Essig und mehr **Brühgewürz** nach Geschmack einrühren. Den **Eintopf** mit frisch gemahlenem Pfeffer garniert servieren.



6. Zwiebelt gut

Wenn du noch ein paar Zwiebeln im Vorrat findest, die auf ihre Bestimmung warten, kannst du sie schälen, in feine Streifen schneiden und in Schritt 2 mit dem Knoblauch in den Topf geben. Dadurch bekommt das Gericht eine noch deftigere Geschmacksnote.