



MEIN GENUSS



Kohlrabi Eintopf



It's a match!

Weißer Pfeffer passt hervorragend zum Kohlrabi Eintopf. Er schmeckt auch sehr gut zu Fisch, hellem Geflügel, Gemüse und Reis.

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
- 2** Kohlrabi waschen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit der Hühnerbrühe aufkochen. Die geschälten Kartoffeln und Möhren hinzufügen und für ca. 15 Minuten kochen lassen.
- 3** Die Frühlingszwiebeln hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen.
- 4** Kasselerücken hinzufügen und alles zusammen ca. 30 Minuten köcheln lassen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zutaten

400 g Kohlrabi
600 g festkochende Kartoffeln
200 g Möhren
5 Frühlingszwiebeln
1500 ml Hühnerbrühe
600 g Kasselerücken (ohne Knochen)
Salz
Weißer Pfeffer

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 04.08.2026.