



MEIN GENUSS



Rosenkohleintopf vegetarisch



It's a match!

It's a match! Würze deinen Vitaminbomben - Eintopf mit Sternanis und genieße den einzigartigen Geschmack!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Den Rosenkohl putzen, anschließend waschen. Bei Bedarf halbieren. Schäle als Nächstes die Süßkartoffeln, wasche und schneide sie in kleine Würfel. Knollensellerie und Möhren schälen, in Würfel schneiden. Anschließend den Lauch putzen, in Ringe schneiden. Nun das Suppengrün ebenfalls putzen oder schälen, abbrausen und danach klein schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln.
- 2 In einem großen Topf Öl erhitzen. Das Gemüse, die Kartoffeln und die Zwiebeln hinzugeben. Alles für 2 bis 3 Minuten braten lassen.
- 3 Das Bratgut mit 1 l Wasser und dem Saft der Bio-Orange angießen, bis alles bedeckt ist. 1 bis 2 TL **Harissa**, $\frac{1}{4}$ TL Piment und die Sternanise hinzufügen. Kurz aufkochen lassen. Anschließend köchelt der Eintopf für weitere 12 Minuten. Zudecken nicht vergessen.
- 4 Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und grob hacken. Das Gericht mit **Salz und Pfeffer** nach deinem Geschmack abschmecken. Den fertigen Rosenkohleintopf mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Bitte beachte: Harissa ist sehr scharf. Bist du mit unserer Gewürzmischung noch nicht vertraut, empfehlen wir, dich vorsichtig an die gewünschte Schärfe heranzutasten.

Zutaten

500 g Rosenkohl
400 g Süßkartoffeln
2 Möhren
1 Stange Lauch
1 Knollensellerie, klein
250 g Kabanossi
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
5 Stiele Petersilie
1 Bio-Orange
2 Sternanis
Piment, gemahlen
Harissa Gewürz
Salz
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 15.06.2026.