

Omas Wirsingkohleintopf mit Fleisch



Ein einfaches Rezept für eine würzige Suppe, mit kleiner Fleischeinlage, aus DDR Zeit. Einfach, aber trotzdem eine vollwertige und reichhaltige Mahlzeit. Wirsingkohleintopf ist ein beliebter Eintopf, vor allem im Winter aufgrund seiner vielfältigen Aromen. Viele mögen sich an die wärmende und sättigende Wirkung aus ihrer Kindheit erinnern.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

260 g Schweinefleisch	abspülen und abtrocknen, dann in mundgerechte Würfel schneiden.
1 Zwiebel	abziehen und würfeln.
2 EL Schweineschmalz	in einem großen Suppentopf erhitzen und die Fleischstückchen darin von allen Seiten anbraten. Dann die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten.
750 ml	Instant-Gemüsebrühe nach Anleitung zubereiten.
1 TL Salz ½ TL Pfeffer	das Fleisch mit Salz sowie Pfeffer würzen, mit einem Schuss Gemüsebrühe ablöschen und bei mäßiger Hitze 30 min weich garen.
1 Wirsing Kohl (500 g)	die äußeren 2 oder 3 Blätter des Wirsings entfernen, dann den Wirsingkopf einmal unter Wasser halten, vierteln und den unteren dicken Strunk wegschneiden. Nun die Viertel auf einem Küchenbrett mit einem großen Messer in feine Streifen schneiden.
350 g Kartoffeln 2 Möhren	dünn schälen, abspülen und klein würfeln.
1 geh TL Kümmel ganz	den Wirsing, Möhren und die Kartoffeln sowie den Kümmel hinzugeben, mit der Gemüsebrühe auffüllen und nochmal 20

min köcheln. Dabei 2-3 mal kräftig umrühren. Bei Bedarf Gemüsebrühe nachfüllen.

Tipp

Wirsingkohleintopf ist ein vielseitiges Gericht, das je nach den persönlichen Vorlieben und regionalen Traditionen angepasst werden kann. Man kann verschiedene Gewürze, Fleischsorten und zusätzliche Zutaten hinzufügen, um den Eintopf nach eigenem Geschmack zu gestalten.
