

Rosenkohleintopf mit Äpfeln und Kartoffeln

Zutaten (Rosenkohleintopf für 4 Portionen)

400 g Rosenkohl, geputzt,
400 g Äpfel, kleine,
säuerliche,
300 g Kartoffeln, mehlig
kochende,
50 g durchwachsenen
Speck, geräuchert,
2.. Zwiebeln,
2 EL Öl,
150 ml Apfelsaft,
150 ml Weißwein,
halbtrocken,
500 ml Gemüsebrühe,
instant,
6 EL Cognac,
400 g grobes Bratwurstbrät,
1 TL Majoran, getrocknet,
Salz, Pfeffer
4 EL Crème fraîche,



Zubereitung des Rosenkohleintopf

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Speck in Scheiben schneiden, in schmale Streifen schneiden. In eine ofenfeste Kasserolle das Öl geben und den Speck auf dem Herd auslassen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, zum Speck geben und andünsten.

Den Rosenkohl waschen, putzen und den Strunk kreuzweise einschneiden, in die Kasserolle geben. Andünsten lassen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und zum Rosenkohl geben. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Das Rosenkohl Gemüse mit Cognac, Apfelsaft, Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Apfelwürfel obenauf geben. Nicht mehr umrühren. Den Rosenkohleintopf in den Backofen stellen und bei 180 ° C offen etwa 20 Min. garen.

Das Bratwurstbrät mit Majoran würzen, mit einem Kaffeemessbecher Kugeln abstechen und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun anbraten. Die gebratenen Brätkügelchen oben auf den Eintopf setzen und die letzten 15 Min. mitgaren.

Den Rosenkohleintopf – möglichst ohne viel umrühren - auf Tellern anrichten und je Teller einen Esslöffel Crème fraîche darauf geben.