



# Kraut-Käse Eintopf

## Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins    Servings: 4

- 1 Weißkohl vierteln und Strunk entfernen. Karotten, Zwiebel und Kartoffeln schälen. Lauch halbieren und waschen.
- 2 Kartoffeln in Würfel schneiden. Restliches Gemüse in feine Streifen schneiden.
- 3 Butter-Schmalz in einem großen Topf erhitzen und Kartoffeln und Gemüse ca. 4 Minuten anschwitzen.
- 4 Gemüse mit Gemüsebrühe ablöschen. Wacholderbeeren, Thymian und Lorbeerblätter hinzugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
- 5 Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 6 Gouda auf einen ofenfesten Teller geben und im heißen Ofen ca. 5 Minuten schmelzen, abkühlen lassen. Käse in feine Streifen schneiden.
- 7 Parmesan zur Suppe hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken. Eintopf mit Gouda-Streifen garnieren.

## Zutaten

500g	Weißkohl	2	Lorbeerblätter	2	Esslöffel Zucker
200g	Kartotten	1/2	Teelöffel Pfeffer	3	Esslöffel geriebener Parmesan
200g	Kartoffeln	3	Esslöffel Essig	1	Rote Zwiebel
100g	Lauch	1	Zweig Thymian	1	Esslöffel Butter-Schmalz
800ml	Gemüsebrühe	1/2	Teelöfel Wacholderbeeren	200g	Geriebener Gouda