



WINTERHALTER

Höchster Genuss.

Alles in Ein-Topf

Zutaten:

4 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Karotte
Ca. 500 g Weißkohl
Ca. 300 g Kartoffeln
Ca. 700 g Schweinehals
2 EL Butterschmalz
2 Lorbeerblätter
1 TL gemahlener Kümmel
1 Liter Gemüsebrühe
¼ Liter Weißwein (Gutedel)
1 Bund Thymian
Salz nach belieben

*für 4
Personen*

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und grob würfeln.

Weißkohl waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Kartoffeln und Karotten schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Butterschmalz in einen großen Topf erhitzen, Fleisch gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Zwiebel ins Bratfett geben und gut andünsten. Dann das Fleisch zufügen und verrühren. Mit Brühe und Wein auffüllen und mit Salz und Pfeffer und Kümmel würzen - aufkochen und langsam bei mittlerer Hitze ca. 1,5 Stunden garen.

Nach ca. einer Stunde Gemüse und Kartoffeln zufügen.

Kurz vor dem Anrichten Thymianzweige darauf legen.