



MEIN GENUSS



## Kohlrabi Eintopf



**It's a match!**

Weißer Pfeffer passt hervorragend zum Kohlrabi Eintopf. Er schmeckt auch sehr gut zu Fisch, hellem Geflügel, Gemüse und Reis.



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

## Zubereitung

- 1 Kartoffeln und Möhren schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
- 2 Kohlrabi waschen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit der Hühnerbrühe aufkochen. Die geschälten Kartoffeln und Möhren hinzufügen und für ca. 15 Minuten kochen lassen.
- 3 Die Frühlingszwiebeln hinzufügen und weitere 5 Minuten kochen lassen.
- 4 Kasselerrücken hinzufügen und alles zusammen ca. 30 Minuten köcheln lassen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten

400 g Kohlrabi  
600 g festkochende Kartoffeln  
200 g Möhren  
5 Frühlingszwiebeln  
1500 ml Hühnerbrühe  
600 g Kasselerrücken (ohne Knochen)  
Salz  
Weißer 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 03.10.2025.