Artikel vom 18.08.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 23:42 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kartoffel-spitzkohl-eintopf

Kartoffel-Spitzkohl-Eintopf



Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

1 kg Kartoffeln,

1 Spitzkohl,

3 Zwiebeln, 1 chinesische Knoblauchknolle,

100 g Speck,

400 g Hähnchenbrust,

100 g Cabanossi,

400 ml Geflügelfond,

200 ml Sahne,

2 TL Zucker,

Saft von ½ Zitrone,

Öl zum Braten,

Salz,

Pfeffer,

Paprikapulver,

Maggi-Würzmischung 1,

Vegeta,

Chiliflocken,

2 EL Tomatenmark,

1 EL Honig,

1 TL Senf,

3 Frühlingszwiebeln.

Zubereitung:

Hähnchenfleisch putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer,

Paprikapulver, Maggi 1, Chiliflocken, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Honig und 1 TL Senf marinieren. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Spitzkohl halbieren und in 1 cm Streifen herunterschneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Speck würfeln. Cabanossi in halbe Scheiben schneiden. Fleisch in einem Topf mit Öl von allen Seiten gut anbraten, herausnehmen und beiseitestellen. In das Bratfett Speck und Cabanossi anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und mitdünsten. 1 TL Zucker zugeben und etwas karamellisieren lassen. Alles herausnehmen und beiseitestellen.

Kartoffeln in Öl anbraten, mit Paprikapulver, Vegeta, Salz und Pfeffer würzen. Spitzkohl hinzugeben und noch mal etwas nachwürzen, außerdem 1 TL Zucker hinzufügen. Wenn der Kohl etwas zusammengefallen ist, die Zwiebel-Speck-Mischung wieder hinzugeben, sowie 1 EL Tomatenmark einrühren. Fond und 100 bis 200 ml Wasser hinzugeben, bis alles leicht bedeckt ist. Zitronensaft und Sahne hinzufügen und alles sämig einkochen. Zum Schluss das Fleisch wieder zugeben, kurz erwärmen und mit Frühlingszwiebeln servieren.

Nadine Hörster