

Spitzkohleintopf

Zutaten

200 g	Suppenfleisch
400 g	Spitzkohl
200 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
2	Möhren
1	Rote Paprika
1 Bund	Dill
1 Bund	Petersilie
2 EL	Zitronensaft
1-2 TL	Salz
	Pfeffer, Paprika, ggf. Kreuzkümmel

Experimentiervorschrift

Aus dem Rindfleisch eine Brühe kochen. Gemüse klein schneiden. Zwiebel, Paprika und Möhren mit etwas Öl anbraten, dann auch die Kartoffeln leicht anbraten und Gewürze dazu geben. Brühe und kleingeschnittenes Fleisch dazugeben und mindestens 30 min. köcheln lassen.