

Herzhafte Schwarzwurzel-Weißkohl Pfanne

- 3-4 EL. Essig
- 500 g Schwarzwurzeln
- 200 g Möhren
- 300 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 4EL Milch
- 500 g Weißkohl
- 2 gr. Zwiebeln
- 2 El. Öl
- Pfeffer
- 1 El. Tomatenmark
- 1 Tl Edel süß Paprika
- 250 ml Gemüsebrühe
- gemahlener Kümmel
- 4 Scheiben Leberkäse



Essig in 1/2 Liter Wasser geben, Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser kräftig abbürsten, schälen und holzige Enden abschneiden. Schwarzwurzeln sofort in das Essigwasser geben. Hinterher in Stücke schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen und waschen. Möhren in Scheiben, Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Schwarzwurzeln in kochendem Salzwasser mit Milch ca. 15 Minuten kochen. Möhren und Kartoffelwürfel nach ca. 10 Minuten zugeben.



In der Zwischenzeit Kohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen. 1 Zwiebel fein würfeln. Restliche Zwiebeln In Ringe schneiden.



Schwarzwurzeln, Möhren und Kartoffeln in einen Sieb geben, gut abtropfen lassen. 1 El. Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Möhren, Schwarzwurzeln und Kartoffelwürfel hineingeben und unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. 1/2 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Kohl hineingeben und unter Wenden ca. 6 Minuten braten. Nach ca. 4 Minuten Zwiebelwürfel zugeben. Tomatenmark hineingeben, kurz anschwitzen. mit Paprika bestäuben. Brühe zugießen und aufkochen. Möhren, Schwarzwurzeln und Kartoffelwürfel wieder hineingeben und ca. 3 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika abschmecken, warm halten.



1/2 El. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Leberkäsescheiben unter Wenden ca. 5 Minuten braten, herausnehmen (evtl. warm halten). Zwiebelringe hineingeben und unter Wenden 3-4 Minuten braten. Leberkäse mit Zwiebelringen auf Tellern anrichten. Schwarzwurzel-Weißkohl-Gemüse dazu anrichten.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.