

Schlabberkappes (Wirsing Eintopf)

Zutaten

- 1 großen Wirsing
- 1 Stange Lauch
- 3 Karotten
- 300 g Kartoffeln
- 4 Mettwurstchen
- 1 Topf Sahneschmelzkäse oder Schmand
- 3 Zwiebel
- Gemüsebrühe (selbstgemacht oder Instant)
- Muskat, 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 3 Wachholderbeeren, etwas Kümmel und 10 g Ingwer
- Salz und Muskat

Zubereitung

Wirsing in feine Streifen schneiden,

Stange Lauch und Karotten zerkleinern,

Kartoffeln und Zwiebeln fein würfeln, alles gemeinsam in Gemüsebrühe kochen,

Im Teeei oder Teebeutel Muskat, Lorbeerblatt, Nelken, Wachholderbeeren und Kümmel in die Suppe hängen,

Die Würstchen auf das Gemüse legen und mitdünsten, später schneiden und in die Suppe geben,

Mit Salz und Muskat abschmecken und zum Abrunden einen Sahneschmelzkäse oder Schmand unterheben.