

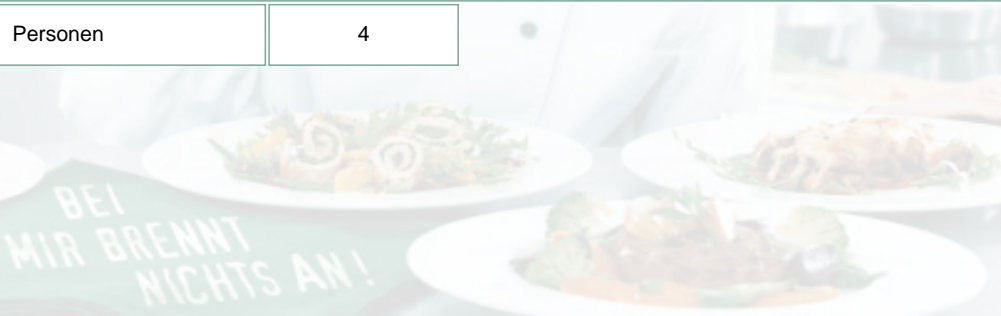


Ihr Rezept: Kasseler Rollbraten Eintopf



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
----------	---



Zutatenliste

Allgemein

weiße Bohnenkerne	250 g
Mett	250 g
gehackte Petersilie	½ Bund
Kasseler Rollbraten	400 g
Weißkohl	500 g
Möhren	400 g
Zwiebeln	2
Öl	30 ml
Tomatenmark	3 EL
Paprikamark	1 EL
Salz, Cayenne-Pfeffer	

Arbeitsschritte / Zubereitung

Zubereitung: Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Mett mit Petersilie verkneten und mit nassen Händen kleine Bällchen formen. Weißkohl grob schneiden, geschälte Möhren dick stifteln, Zwiebeln würfeln. Weißkohl, Möhren und Zwiebeln mit dem gewürzten Kasseler Rollbraten in heißem Öl anbraten. $\frac{3}{4}$ l Wasser auffüllen und Bohnen mit Einweichwasser zufügen. Mit Salz, Cayenne, Tomaten und Paprikamark abschmecken und 20 Min. im geschlossenen Topf köcheln lassen. Klößchen zufügen und weiter 15 Minuten garen. Nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen. Dazu: Geröstetes Brot