**Suppenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)**

# Rosenkohl - Eintopf

## Zutaten:

1 kg Rosenkohl
700 g Kartoffeln
500 g Hackfleisch
300 g Schmelzkäse
150 g Mettwurst
200 g Sahne
200 g Schmand
1,5 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitung:

- Rosenkohl putzen und vierteln.
- Kartoffeln schälen und klein würfeln.
- Mettwurst in Scheiben schneiden.
- Hackfleisch in einem Topf mit etwas Öl anbraten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Rosenkohl, Kartoffeln und Mettwurst zugeben.
- Alles etwa 30 Minuten köcheln lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Sahne und Schmand unterrühren.
- Käse im Eintopf schmelzen lassen.
- Alles zusammen kurz aufköcheln lassen.
- Noch einmal mit den Gewürzen abschmecken.