

Wirsing-Eintopf mit Chorizo und Grünkohl-Topping

Zutaten: für 4 Personen

2 Zwiebeln
600 g Wirsingkohl
300 g Möhren
400 g Kartoffeln
2 EL + 1 TL BUTARIS Butterschmalz
1 l Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
300 g Chorizo
200 g Grünkohl
2 rote Zwiebeln
Saft von 1 Limette
2 Stiele Oregano



Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und würfeln. Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen. Beides in Stücke schneiden. 2 EL BUTARIS Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Vorbereitetes Gemüse und wiefeln darin andünsten. Brühe angießen und aufkochen. Lorbeer zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 15–20 Minuten köcheln lassen.
2. Inzwischen Chorizo in Scheiben schneiden. 1 TL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Chorizo darin knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Grünkohl putzen und waschen. In kochendem Salzwasser ca. 1 Minuten garen. Abgießen und abschrecken. Grünkohl gut ausdrücken und grob hacken. Rote Zwiebeln schälen und würfeln.
3. Grünkohl, rote Zwiebeln und Limettensaft vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Oregano waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen. Chorizo in den Wirsingtopf geben und erwärmen. Wirsing-Eintopf anrichten. Mit der Grünkohl-Mischung bestreuen und mit Oregano garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Nährwerte: pro Portion ca.

Fett	30 g
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	20 g
Brennwert	460 kcal / 1.930 kJ



Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in Zutatenliste/
Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS/ House of Food