

Italienische Rezepte

Cazzöla (Eintopf mit Weißkraut)

Anzahl: 1 Keine Angabe

Gattung: Eintopf, Italien, Kohl, Tessin, Weißkohl

50 g	Butter,		-Bleichsellerie),
1,50 kg	Rippenstück vom Rind	500 g	Karotten (Rädchen),
	-(Ragoutwürfel),	1/2 Liter	Bouillon,
500 g	ungeräucherter Speck (grobe	1 Essl.	Tomatenkonzentrat,
	-Würfel),		Salz,
3	große Gemüsezwiebeln (gehackt),		Pfeffer,
	Selleriegrün (Blätter vom	1	große Weißkraut (Streifen)

In Butter Fleisch und Zwiebeln anbraten. Sellerie und Karotten begeben und mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen. Tomatenkonzentrat darunter mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 90 Minuten kochen lassen.

Die Krautstreifen dazugeben und nochmals 45 Minuten kochen. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Falls das Gericht zu flüssig ist, nochmals 10 Minuten mit offenem Topf kochen.