

Omas Rezeptesammlung

Eintopf Mit Weißkraut - Cazzöla

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.