

Debrecziner Rosenkohltopf

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 0 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Margarine / Thea	1 EL (Esstlöffel)
Suppenwürfel / Brühwürfel	2 Stk.
Tomatenmark	2 EL (Esstlöffel)
Zwiebeln	2 Stk.
Leitungswasser / Stilles Wasser	3 Viertel
Kartoffeln / Erdäpfel	300 g
Rosenkohl / Kohlsprossen	500 g
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	2 TL (Teelöffel)
Gehackte Walnüsse	2 EL (Esstlöffel)
Debrecziner / Debreziner	250 g

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

Debrecziner Würstchen in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln in Butter/Margarine anbraten.

Wasser, Maggi Klare Fleischsuppe und Tomatenmark zugeben und aufkochen.

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Rosenkohl putzen, waschen, halbieren und mit den Kartoffelwürfeln in die Suppe geben.

10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe mit Paprikapulver würzen und mit Walnüssen bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-673-Debrecziner-Rosenkohltopf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at