



**Kochen**  
mit Globus


**Deftiger Kartoffel-Kohl  
Eintopf**



## Zutaten:

400 g Kartoffeln  
200 g Weißkohl  
200 g Wirsing  
200 g Rotkohl  
150 g Zwiebeln  
400 ml Gemüsebrühe  
300 g Rindfleisch (Hüfte)  
Salz, Pfeffer  
etwas Thymian und Rosmarin  
4 Scheiben Graubrot  
etwas Öl

*Dazu passt:  
ein Grünen Veltliner*

 4 Personen

 50 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.  
Die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.  
Den Weißkohl, Wirsing und Rotkohl halbieren, den Strunk entfernen,  
waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.  
Die Rinderhüfte ebenfalls in ca. 2 cm große Würfel schneiden.  
Mit etwas Öl scharf anbraten, die Zwiebeln zusammen mit den  
Kartoffeln und dem Kohlgemüse hinzugeben und kurz anschwitzen.  
Mit der Gemüsebrühe ablöschen und fertig garen.  
Mit Salz, Pfeffer, etwas Thymian und Rosmarin abschmecken.  
Das Graubrot toasten und zum Eintopf reichen.

