

Veganer Grünkohl-Eintopf

Hier kommen nicht nur Vegetarier, sondern alle Fans der guten Hausmannskost auf den Gemüse-Geschmack!

🌱 Vegan ⌚ Zubereitungszeit: etwa 30 Min. | ⏱ Kochzeit: etwa 120 Min. 🍴 einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung

- Grünkohl waschen, abtropfen lassen, harte Stiele entfernen und die Blätter grob schneiden.
- Kartoffeln schälen und würfeln.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Tofu-Würstchen in Scheiben schneiden.
- Öl in einem großen Topf geben und Zwiebeln, Knoblauch und Kümmel darin anbraten. Grünkohl dazugeben, kurz mitbraten und mit Brühe ablöschen. Mit Senf, Salz und Pfeffer vermengen und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze etwa 2 Std. garen.
- Kurz vor Schluss die Tofu-Würstchen zum Grünkohl geben, alles vermengen kurz ziehen lassen und mit einem Klecks Senf genießen.

Zutaten

für 4 Personen:

- 1,25 kg Grünkohl
- 4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Räuchertofu-Würstchen
- 3 EL g Olivenöl
- 1 TL Kümmel
- 650 ml Gemüsebrühe
- 3 TL Senf
- 2 Prisen Salz
- 2 Prisen Pfeffer