

Veggie Kohl



Zutaten:

1kg Braunkohl
 1kg Kartoffeln
 100g Zwiebeln
 400g Räuchertofu
 400ml Wasser
 3 EL Gemüsebrühe
 70g Butter
 100ml mittelscharfer Senf
 Salz & Pfeffer

Veggie Kohl

Zubereitung:

„Die Zwiebeln würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Den gewaschenen und entstielten Kohl hinzugeben und ebenflach leicht andünsten. Wasser und Gemüsebrühe dazugeben und köcheln lassen.

Kartoffeln und Räuchertofu würfeln. Den Tofu in einer Pfanne kross anbraten. Nachdem der Kohl 45 Minuten geköchelt hat, Kartoffeln hinzugeben und für weitere 20 Minuten kochen. Räuchertofu dazugeben und noch mal 15 Minuten kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf abschmecken.“
(Fritsch, 2017, S. 89)

i Die Kartoffeln können super mit dem Kohl im Topf gekocht werden! Gegebenenfalls benötigt es dazu noch etwas mehr Wasser.

