

Winterlicher Reistopf

Zutaten:

1000 g Rosenkohl
250 g Reis
500 g Rauchwurst (Mettwurst)
2 Zwiebeln
2 EL Öl
1 kleines Glas Möhren
1 kleine Dose Mais
750 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

- Rosenkohl putzen und evtl. halbieren.
- Zwiebeln fein hacken.
- Gehackte Zwiebeln im Öl glasig dünsten.
- Den Reis einstreuen.
- Unter Rühren den Reis etwa 2 Minuten erhitzen.
- Heiße Gemüsebrühe dazugeben.
- Alles kurz aufkochen lassen.
- Den Rosenkohl unterheben.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Alles aufkochen und bei kleiner Hitze etwa 15 – 20 Minuten garen lassen.
- Rauchwurst in Scheiben schneiden.
- Wurst, Mais und Möhren in den letzten 5 Minuten zum Reistopf geben.