



Vegane VRIKADELLE an Kohlgemüse

ZUTATEN für 2 Personen

1 Pack. **Vegane VRIKADELLEN**
ca. 600g festkochende Kartoffeln
1 EL Margarine
½ Weißkohl, gehackt
1 mittlere Zwiebel, gewürfelt
1 TL Kümmel
1 gr. TL Zucker
200ml Wasser inkl. 3 TL Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG 1h

Die Kartoffeln schälen und in gleich große Stücke teilen. In einen Kochtopf geben, mit Wasser bedecken, salzen, Deckel drauf und bei mittlerer Hitze 20-30 Min. kochen. Stunk des Weißkohls entfernen. Den Kohl grob hacken. Margarine im Bräter/in großer, hoher Pfanne heiß werden lassen, Kümmel und Zwiebeln hinzugeben. Anbraten bis sie glasig sind. Kohl hineingeben, zuckern, salzen und pfeffern. 5 Min. schmoren und duften lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 20 Min. köcheln lassen, bzw. garen.

VRIKADELLEN in beschichteter Pfanne und etwas Margarine knusprig-braun braten. Mit Kartoffeln und Kohl servieren.

TIPP: Die **VRIKADELLEN** eignen sich auch als Burgerpatty. Anstatt des Weißkohls eignet sich auch Wirsing für dieses Gericht.

