

Grünkohl

Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Scheiben Speck, a 60 g
- 4 Scheiben Kasseler (Kotelett)
- 4 Würste, Mettenden oder / und Pinkelwürste
- 1 kg Grünkohl, TK
- 2 EL Butterschmalz
- 2 Zwiebeln in Würfel
- 1 EL Senf
- 400 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Kartoffelmehl oder Haferflocken
- 400 g Kartoffeln kleine, nicht geschält!
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- Muskat



Claudia Mauritus vom SeniorPartner
„Mein Lieblings-Winterrezept ist Grünkohl.
Nach dem Essen fühle ich mich innerlich
aufgewärmt.“

Zubereitung

Bräter aufstellen und Butterschmalz darin erhitzen. Zwiebelwürfel und Speckscheiben darin anbraten.

Grünkohl zufügen und etwas angehen lassen.

Mit der Hälfte der Brühe ablöschen, Gewürze und Senf zufügen.

Gute 45 Minuten mit Deckel garen und dann die Würste dazu geben. Gegebenenfalls etwas Brühe nachgießen.

Weitere 30 Minuten garen. Am besten schmeckt der Grünkohl, wenn er nun ohne Hitze über Nacht zieht, einige Stunden sollten es jedoch mindestens sein, damit sich das volle Aroma der Würste und des Kohls entfalten kann.

Dann kann der Grünkohl wieder erhitzt werden und nun werden erst die Kasseler Koteletts dazu gegeben. Diese sollten ca. 20 Minuten mit garen, damit sie nicht zu trocken werden, ggf. noch etwas Brühe angießen, damit nichts anbrennt.

Vor dem Servieren noch einmal nachwürzen, Kasseler, Mettwurstchen und Speck aus dem Bräter nehmen und den Grünkohl mit Kartoffelpulver binden.

Kartoffeln in Salzwasser garen und in Butter anschwanken.