



**BIRKENHOF**  
BIO SEIT 1994

## Grünkohl Eintopf mit Mettwürstchen

### Zutatenliste

1 kg Grünkohl, frisch  
12 mittelgroße Kartoffeln, festkochend  
4 Mettwürstchen  
150 g Speck  
1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt  
0,5 L Gemüsebrühe  
3 EL Öl  
3 EL Senf  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten. Den Grünkohl hinzugeben und kräftig anbraten, dann die gewürfelten Kartoffeln dazugeben. Speckstreifen und Schwarte zugeben und weitere 5 Minuten mit anbraten. Die Mettwürste und den Senf zugeben und mit der Brühe ablöschen.

Hitze reduzieren und etwa 40 min. köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Tipp:

Aufgewärmt schmeckt der Eintopf mindestens doppelt so gut!

**Guten Appetit!**