



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 Schwarze 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!