



Grünkohl mit Mettwurst

4 Scheiben

4

1 kg

2 EL

2

1 EL

400 ml

2 EL

400 g

1 EL

Speck

Würste, Mettenden

Grünkohl, TK

Butterschmalz

Zwiebel(n), in Würfel

Senf

Gemüsebrühe

Kartoffelmehl oder Haferflocken

Kartoffel(n), kleine, nicht geschält!

Butter

Salz und Pfeffer

Muskat

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. Ggf. noch etwas Brühe angießen, damit nichts anbrennt. Vor dem Servieren noch einmal nachwürzen, Mettwurstchen und Speck aus dem Bräter nehmen und den Grünkohl mit Kartoffelpulver binden.

Kartoffeln in Salzwasser garen und in Butter anschwenken. Würzen.

Original Rezept: Chefkoch.de

Guten Appetit!