

Rezept für Grümkohleintopf

Zutaten für 6 Personen

- 1 kg Grünkohl, tiefgefroren
- 1 große Zwiebel
- 1 Liter Brühe, kräftig
- 700 g Kartoffeln
- 4 Mettenden, geräuchert
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz



Zubereitung – 60 Minuten

1. Die Zwiebel würfeln und in etwas Butterschmalz glasig dünsten. Ordentlich salzen und pfeffern. Den Grünkohl dazu geben, gut durchrühren, etwas auf Temperatur bringen und die Brühe angießen. Das Ganze bei mittlerer Temperatur mit geschlossenem Deckel 20 Minuten garen.
2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und würfeln. Nach der Garzeit die Kartoffeln zum Grünkohl geben, gut umrühren, Deckel wieder drauf und weitere 20 Minuten köcheln lassen.
3. Danach die Mettenden dazu geben, weitere 10 Minuten garen lassen. Zum Schluss die Würste rausnehmen, in Scheiben schneiden und wieder zufügen.
4. Evtl. noch mal nachwürzen.