

ZUTATEN

2,5 kg Grünkohl	Muskat
Gänseschmalz	Zucker
4 Zwiebeln	2 Kartoffeln
500 geräucherter Bauchspeck	Senfkörner
1 ltr. Fleisch- oder Gemüse-Brühe	8 Mett- oder Kohlwürste
Salz	Kassler (150 g pro Person)
Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Grünkohl grob schneiden, waschen und in kochendem Salzwasser blanchieren.

Zwiebeln und geräucherten Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und in einem Topf zusammen anschwitzen.

Den abgetropften Grünkohl mit dem Gänseschmalz zugeben.

Gemüsebrühe dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Senfkörnern und einer Prise Zucker abschmecken.

2 Stunden bei mittlerer Hitze garen.

Mettwurst und/oder Kohlwurst mit garen lassen.

Kassler ggf. erst 30 Min vor Kochzeitende mit garen.

Kartoffel reiben und 30 Minutenvor Kochzeitende zum Andicken dazugeben.
(alternativ mit Haferflocken binden)

Mit Salz- oder Bratkartoffeln, Mettwurst, Kassler oder Kohlwurst servieren.

Diese Rezept empfiehlt Ihnen:

Fadil Ahmetaj | Schlemmer-Treff Dortmund