

Grünkohleintopf mit Mettwurst

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

65
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Grünkohl, geputzt
 125 g durchwachsener Speck, gewürfelt
 2 Zwiebeln
 750 g Kartoffel
 2 Esslöffel Zucker
 1 Esslöffel Schmalz
 4 Mettwurstchen
 300 ml Gemüsebrühe
 1 Teelöffel Senf
 Salz, Pfeffer

Grünkohl ist nicht nur sehr gesund, sondern verbindet sich mit herzhafter Mettwurst, Speck und Kartoffeln zu einem Klassiker, der – damals wie heute – für ein wohliges, sattendes Bauchgefühl sorgt.

- 1 -

Grünkohl gründlich waschen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und Grünkohl portionsweise etwa 3 Minuten blanchieren. Abtropfen lassen und grob hacken.

- 2 -

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und vierteln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Speck- und Zwiebelwürfel 2-3 Minuten anschwitzen. Kartoffeln und Brühe hinzufügen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind (ca. 10-15 Minuten).

- 3 -

Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken und den Grünkohl untermengen. Mettwurst zum Grünkohl geben (alternativ kannst du die Mettwurst vorab in Scheiben schneiden). Ggf. noch etwas Wasser hinzufügen, falls der Grünkohl zu trocken erscheint. Mit Senf, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Etwa 45 Minuten köcheln lassen.

- 4 -

Den fertigen Eintopf mit den Mettwurstchen (je 1 Mettwurst pro Portion) auf Teller verteilen und servieren.