

Grünkohl mit Mettenden und Kassler

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Grünkohl

1 kg Grünkohl
200 g Speckwürfel
2 Zwiebeln
3 Esslöffel Schweineschmalz
1 Esslöffel Senf
500 ml Gemüsebrühe
2 Mettenden
2 Scheiben Kassler
Salz, Pfeffer

Zum Servieren

etwas Senf

Besonderes Zubehör

Bräter oder großer Topf

Alternativ zur herzhaften Mettwurst eignen sich auch **Pinkel** oder **Bregenwurst** hervorragend - Hauptsache, es wird deftig!

- 1 -

Kohlblätter vom Strunk entfernen, waschen und in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Unter kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen, ausdrücken und dickere Stängel entfernen.

- 2 -

Speckwürfel in einem großen Topf oder Bräter bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zusammen mit Schmalz zum Speck geben und 2 Minuten mit anschwitzen.

- 3 -

Kohl dazu geben, 2 Minuten unter Rühren andünsten. Senf unterrühren, Kohl mit Brühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Topf mit einem Deckel verschließen und bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten garen. Dabei hin und wieder umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

15 Minuten vor Ende der Kochzeit Kassler in Scheiben schneiden zusammen mit den Mettenden zum Kohl geben. Grünkohl mit Kassler, Wurst und Senf servieren.

Besonders in norddeutschen Küchen zählt **Grünkohl mit Mettenden** mit zu den beliebtesten Gerichten der kalten Jahreszeit. Darum kommt er jedes Jahr immer wieder auf den Tisch. Denn zusammen mit einer ordentlichen Fleischeinlage gibt es nach dem ersten Frost des Jahres einfach nichts Besseres! In unserem Rezept landet der **Grünkohl mit Kassler** und Mettenden mit im Topf.