



- 0,5 kg Grünkohl
- 1l Wasser
- 0,5 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Senfkörner
- 1 EL Gemüsebrühe (Instant)
- 2 Mettwürste
- Salz, Pfeffer, Zucker


Den Grünkohl gründlich putzen und waschen. Dann wird der Kohl in Salzwasser blanchiert. Anschließend wird der Grünkohl gehackt.

Die Zwiebeln werden geschält und in Würfel geschnitten. In einer Pfanne werden die Würfel mit dem Butterschmalz angebraten.

Jetzt werden der Kohl, die Zwiebeln, die Gemüsebrühe und das Wasser in einen Topf gegeben. Dann muss alles eine halbe Stunde kochen.

Die Kartoffeln werden in Stücke geschnitten (wer möchte, kann sie vorher schälen) und zusammen mit den Mettwürsten zum Grünkohl gegeben. Jetzt muss alles noch eine halbe Stunde kochen.

Die Senfkörner werden in einer Pfanne ohne Fett kurz geröstet und zum Grünkohl gegeben.



Grünkohl