

Rezept Grünkohl mit Mettendchen und Kartoffeln



Zutaten für 4 Personen:

Für den Grünkohl benötigt ihr:	Als Beilage:
1,5kg Grünkohl 1 Päckchen Schinkenwürfel 4 Mettenden 2-3 Zwiebeln 500ml Gemüsebrühe Senf etwas Schmalz oder Öl zum anbraten Salz, Pfeffer, Zucker	1kg Kartoffeln

Zuerst den Grünkohl gründlich waschen und schneiden. Da der harte Strunk nicht ins Essen gehört,

die Blätter von ihm abzupfen oder mit einem Messer herunterschneiden. Die Blätter im Anschluss in feine Streifen schneiden.

Nun die Zwiebeln schälen und in feine Stückchen schneiden, unsere Schinkenwürfel vorbereiten, sowie die Mettenden in Scheiben schneiden.

Alles in Schmalz oder etwas Öl in einem großen Topf anbraten und nach und nach den Grünkohl hinzugeben. (Keine Sorge, der Grünkohl fällt schnell zusammen und passt in den Topf ;-))

Im Anschluß die Brühe und 2 EL Senf hinzugeben, alles vermengen und bei geschlossenem Deckel etwa 90 Minuten kochen lassen, ab und zu umrühren.

Tipp: Ihr könnt den Grünkohl am Vortag zubereiten, dann ist er am nächsten Tag schön durchgezogen!

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und kochen.

Nach der Garzeit wird der Grünkohl erneut mit Senf, etwas Pfeffer, Salz und einer kleinen Prise Zucker abgeschmeckt und mit den Kartoffeln serviert.

Wir wünschen Guten Appetit!

