

Grünkohl mit Mettwurst und Speck



Zutaten (4 Personen):

- 900 g Grünkohl (TK)
- 2 Zwiebeln (fein gewürfelt)
- 500 g Kartoffeln
- 25 g Butterschmalz
- 750 ml Wasser
- 2 EL Rinderbrühe (gekörnt)
- 1 EL Senf (mittelscharf)
- 5 Mettwürste / Mettenden
- 250 g Speck (geräuchert)
- Haferflocken
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die fein gewürfelten Zwiebeln darin anschwitzen. Gefrorenen Kohl dazugeben und 2/3 der heißen Brühe angießen. Topf schließen und den Kohl bei geringer Hitze in ca. 30 Minuten auftauen lassen.

Unterdessen die Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden und zusammen mit dem Speck und den angepieksten Mettenden zum Grünkohl geben. Topf verschließen und bei geringer Hitze weitere 2 Stunden nur ganz leicht kochen lassen. Den Grünkohl hierbei hin und wieder umrühren, damit nichts anbrennt.

Nach 2 Stunden den Speck und die Mettwürste aus dem Grünkohl holen und beiseitestellen.

Nun den Grünkohl mit Salz, Pfeffer sowie Senf abschmecken, Speck sowie Mettwürstchen wieder zufügen und den Topf mit geschlossenem Deckel zum Erkalten über Nacht an einen kühlen Ort stellen.

Ein Rezept von www.SCHMAUSE-blog.de

Am nächsten Tag den Kohl unter gelegentlichem Umrühren wieder erhitzen. Hierbei die Haferflocken einrühren und mitkochen bis der Grünkohl eine sämige Konsistenz hat. Speck und Würste wieder zurück in den Topf zum Grünkohl geben, mit der restlichen Brühe auffüllen, bis alles bedeckt ist, erhitzen und ziehen, aber nicht kochen lassen.

Dann den Grünkohl auf Teller verteilen und mit Speck sowie Mettwurstchen bestückt servieren.

Nährwertangaben: 778 kcal p.P., 25 g KH p.P.