



Grünkohl

Zutaten:

1Pck. TK Grünkohl
4-5 Mettwurstchen
2 Zwiebeln
6 Kartoffeln
Gekörnte Brühe, Pfeffer
Bratfett (Butterschmalz oder Öl)

Zubereitung:

Die gewürfelten Zwiebeln, Kartoffeln und Würstchenscheiben in heißem Fett anschmoren. Mit einer Tasse Wasser ablöschen, den aufgetauten Grünkohl dazugeben, ca. 20 Min. schmoren lassen, dann kräftig mit Brühe und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Lecker schmeckt eine Zugabe von Schmalz. Auch kann alles was geräuchert ist, z.B. Kassler, in den Grünkohleintopf gegeben werden.