

Grünkohl mit Mettwurst

Rezept vom „Brauhaus ohne Namen“

- 1 kg Grünkohl
- 50 g Schmalz
- 1 Zwiebel
- 250 ml Rinderbrühe
- 125 ml Milch
- 50 g Haferflocken
- Prise Muskat
- Prise Pfeffer
- 1 EL Salz
- 1 EL Senf
- Dazu Mettwurst und Salzkartoffeln

Grünkohl waschen, Blätter von den Rippen streifen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Grünkohl aus dem Sud nehmen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend gut abtropfen lassen, den Grünkohl hacken, wiegen oder durch eine Fleischmaschine drehen.

Fein gehackte Zwiebel im Schmalz glasig dünsten, Grünkohl zugeben und kurz anschwitzen. Dann die Brühe und Senf zugeben und ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen – zwischendurch einige Male umrühren. Milch zugeben und aufkochen lassen. Dann mit Haferflocken andicken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Serviert wird der Grünkohl mit Salzkartoffeln und Mettwurst. Am besten die Mettwurst auf dem Grünkohl erwärmen, das gibt noch einen deftigen Geschmack.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:gruenkohl&rev=1456310680>

Last update: **2016/02/24 10:44**

