



Norddeutscher Grünkohl mit Kohlwurst

Zutaten

(Für ca. 4 Portionen)

- 1 kg Grünkohl
- 3-4 Kohlwürste
- 70 g Bauchspeck
- 3 Zwiebeln
- etwas Butterschmalz
- 350 ml Gemüsebrühe
- 50 g Haferflocken
- 1 EL Senf
- 1 TL Zucker
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Den Grünkohl gründlich waschen und in gesalzenem, kochendem Wasser unter geschlossenem Deckel kurz blanchieren – nur so lange, bis er zusammenfällt. Anschließend in einem Sieb abgießen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken.
2. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen. Den Bauchspeck in Streifen schneiden und darin anbraten, bis er leicht Farbe annimmt. Danach die Zwiebeln hinzufügen. Den Grünkohl klein schneiden und ebenfalls in den Topf geben. Mit Gemüsebrühe auffüllen, dann Senf, Zucker sowie etwas Salz und Pfeffer unterrühren. Den Deckel aufsetzen und den Kohl etwa 45 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.
3. Nach 45 Minuten die Haferflocken einrühren und die Kohlwürste zum Grünkohl geben. Weitere 30 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend servieren und genießen – guten Appetit!

KOCHTOPF HOCH



Teile dieses Rezept gratis
mit Freunden und Bekannten
per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

GERD KOHT
mas REZEPTE