

Grünkohl auf die schnelle Art

Für 2 Personen:

800 g Grünkohl	1 Msp. Salz	2 Zwiebeln
4 Kochwürste	5 EL Bratöl Butter	4-5 EL Butter
4 EL Senf	1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Würzkraft	400 ml Gemüsebrühe	400 g Pellkartoffeln
2 EL Zucker	1 EL Haferflocken	

Die Pellkartoffeln garen und pellen.

Grünkohl zupfen, waschen und anschließend 1 Min. in kochendem Salzwasser kochen. Anschließend abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Zwiebeln in Ringe und Würste in schräge Scheiben schneiden. 2 EL Bratöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Würste ca. 5 Min. kräftig darin anbraten.

Dann 2-3 EL Butter dazugeben und schmelzen lassen. 2 EL Senf und den abgetropften Grünkohl ebenfalls in den Topf geben. Mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Würzkraft würzen und alles gut vermengen. Grünkohl mit Brühe ablöschen und bei niedriger Hitze ca. 35 Min. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Pellkartoffeln ca. 10 Min. in 3 EL heißem Bratöl anbraten. Dann 1-2 EL Butter zwischen die Kartoffeln setzen, das Ganze kräftig mit Gewürzsalz würzen und Zucker dazugeben. Kartoffeln gut durchschwenken und Zucker karamellisieren lassen.

Haferflocken zum Grünkohl geben und gut vermengen.

Grünkohl und Würste zusammen mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und Senf dazureichen.

Steffen Henssler am 24. Januar 2023