



Grünkohl Norddeutsche Art

Zutaten

- 2 kg Grünkohl
- 2375 ml Wasser
- 100 g Zwiebeln
- 20 g Schweineschmalz
- 0,5 Würfel Maggi Klare Fleisch Suppe, Faltschachtel mit 4 Würfeln
- 200 g Kartoffeln
- 250 g Speck, durchwachsen u. geräuchert
- 350 g Kasseler
- 300 g Grützwurst
- 3 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (im Glas)
- etwas Zucker
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Grünkohl putzen, waschen und Blätter von den Stielen streifen. 375 ml Wassers beiseite stellen. Das restliche Wasser zum Kochen bringen. Grünkohl darin 10 Min. kochen. Flüssigkeit weggießen. Kohl nach Belieben grob hacken.
2. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Schweineschmalz heiß werden lassen. Zwiebeln darin andünsten. Grünkohl zugeben. Die beiseite gestellte Menge Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Klare Fleisch Suppe darin auflösen und bei geringer Wärmezufuhr ca. 60 Min. zugedeckt schmoren.
3. Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und zugeben. Speck und Kasseler zugeben und 30 Min. zugedeckt mitschmoren. Grützwurst zugeben und weitere 30 Min. zugedeckt schmoren. Fleisch- und Wursteinlage herausnehmen und portionieren.
4. Grünkohl mit THOMY Delikatess-Senf, Zucker und Pfeffer würzen und abschmecken. Alles auf einer großen Platte anrichten und servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	515 kcal
Fett	29 g
Protein	43 g

🕒 110 Minuten

⊕ 6 Portionen