

Rezept

Grünkohl mit Karamellkartoffeln

Ein Rezept von Grünkohl mit Karamellkartoffeln, am 17.04.2024

Zutaten

1 kg Grünkohl (gerupft)	2 Zwiebeln
5 EL Schweineschmalz	1/4 l Fleischbrühe
Salz	Pfeffer
geriebene Muskatnuss	4 Mettenden (oder andere Kochwürste)
800 g kleine Kartoffeln (vorwiegend festkochend)	Zucker
1-2 EL Senf	2 EL blütenzarte Haferflocken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Grünkohl waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Zwiebeln schälen und würfeln. 3 EL Schmalz in einem weiten Topf erhitzen. Die Zwiebeln darin kurz andünsten. Den Grünkohl dazugeben und kurz andünsten. Mit Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Kohl zugedeckt bei mittlerer Hitze 30 Min. schmoren. Dabei gelegentlich umrühren. Dann die Würste auf den Kohl legen und weitere 30 Min. mitschmoren.
2. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in kochendem Wasser 20 Min. garen. Abgießen, abschrecken und pellen. 2 EL Schmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin bei schwacher Hitze in 10 Min. goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss 1 EL Zucker über die Kartoffeln streuen und unter Wenden schmelzen.
3. Nach Ende der Schmorzeit die Würste herausnehmen. Senf und Haferflocken unter den Kohl rühren und aufkochen lassen. Den Grünkohl mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kohl, Würste und Karamellkartoffeln anrichten.