

Rezept

Eingemachter Grünkohl mit Kartoffeln

Ein Rezept von Eingemachter Grünkohl mit Kartoffeln, am 23.04.2024

Zutaten

2 kg Grünkohl	2 Zwiebeln
120 g Butter	1,5 l heiße Gemüsebrühe
900 g vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
1 Spritzer Zitronensaft zum Abschmecken	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser (à 470 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
Haltbarkeit Haltbarkeit: ungeöffnet mind. 1 Jahr

Zubereitung

1. Grünkohl waschen und mit den zarten Stielen fein hacken. Zwiebeln schälen und würfeln. 60 g Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Grünkohl dazugeben und unter Wenden andünsten. Brühe dazugeben, den Kohl zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. garen.
2. Kartoffeln schälen, in 3 cm große Stücke schneiden. Nach 1 Std. Kochzeit unter den Kohl rühren, salzen und pfeffern. Zugedeckt ca. 30 Min. schmoren. Mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft herzhaft abschmecken. Übrige Butter unterrühren.
3. Backofen auf knapp 100° vorheizen, 2 l Wasser aufkochen. Kohl kochend heiß bis 3 cm unter den Rand in die Gläser füllen, verschließen. Gläser auf das hohe Blech des Backofens stellen und halb hineinschieben (unten). Wasser angießen, Blech ganz einschieben, Tür schließen. Kohl ca. 40 Min. einkochen, herausnehmen und abkühlen lassen.