

Rezept

# Grünkohl mit Kartoffeln

Ein Rezept von Grünkohl mit Kartoffeln, am 31.05.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> Grünkohl	Salz
<b>2</b> Zwiebeln	<b>3-4 EL</b> Thymian-Tomaten-Schmalz (ersatzweise Butterschmalz)
<b>1,2 l</b> Gemüsebrühe	Pfeffer
<b>800 g</b> kleine vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>50 g</b> Butter
<b>40 g</b> Mehl	<b>250 ml</b> trockener Weißwein
<b>350 ml</b> Milch	<b>1/2 TL</b> Zimtpulver
<b>1/2 TL</b> gemahlene Nelken	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

## Zubereitung

1. Grünkohl putzen, waschen und grob hacken. Portionsweise in kochendem Salzwasser 1-2 Min. garen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Zwiebeln schälen und würfeln. Schmalz in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. Kohl zugeben und 800 ml Brühe zugießen. Zugedeckt 30 Min. bei mittlerer Hitze garen, salzen und pfeffern. Inzwischen Kartoffeln in kochendem Wasser 20 Min. garen, anschließend abgießen, abschrecken und schälen.
3. Butter in einem Topf erhitzen. Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Unter Rühren mit Wein, 400 ml Brühe und Milch ablöschen. Zimt und Nelken zugeben und unter Rühren aufkochen. Sauce bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln in die Würzsauce geben und mit dem Grünkohl anrichten.