

Rezept

Grünkohl mit Cervelat

Ein Rezept von Grünkohl mit Cervelat, am 24.02.2024

Zutaten

1,5 kg frischer Grünkohl (ersatzweise 900 g TK)	Salz
3 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
1 TL Zucker	1/2 l kräftige Fleischbrühe
300 g Cervelatwurst (Kochsalami)	1 kleine Kartoffel
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Grünkohlblätter von den Rippen streifen, gründlich waschen und in reichlich kochendem Salzwasser ca. 5 Min. garen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Blätter ausdrücken und grob hacken.
2. Die Zwiebeln schälen, grob würfeln und in einem Schmortopf im Schmalz goldgelb andünsten. Zucker und Grünkohl zugeben. Die Brühe angießen, aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Std. garen.
3. Die Cervelatwurst im Stück dazulegen und weitere 30 Min. sanft kochen lassen, bei Bedarf etwas Wasser angießen.
4. Die Wurst herausnehmen. Die Kartoffel schälen, auf einer Gemüsereibe zum Grünkohl reiben, ca. 10 Min. garen, bis der Kohl sämig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wurst in Scheiben oder Würfel schneiden, im Grünkohl heiß werden lassen. Mit Salzkartoffeln servieren.