

Rezept

Grünkohleintopf mit Kasseler

Ein Rezept von Grünkohleintopf mit Kasseler, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg Grünkohl	2 Zwiebeln
2 EL Rapsöl	500 g Kasseler (roh geräuchert, ohne Knochen)
750 ml Fleischbrühe	400 g kleine festkochende Kartoffeln
1 großer roter Apfel	1 EL Honig
2 EL Zitronensaft	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 40 MIN. + 35 MIN. GAREN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Grünkohl waschen, Blattstrünke und -rippen entfernen. Blätter hacken. Zwiebeln schälen, würfeln und im heißen Öl mit dem Kasseler anbraten. Grünkohl 3 Min. mitdünsten. Brühe angießen und aufkochen. Grünkohl zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. garen. Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und weitere 25 Min. mitgaren.
2. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Honig in einer Pfanne erwärmen, Apfelspalten und Zitronensaft darin 1-2 Min. dünsten. Kasseler aus dem Eintopf nehmen und in Scheiben schneiden. Eintopf salzen, pfeffern, mit Kasseler und Apfelspalten anrichten.