Rezept

Grünkohleintopf mit Mettwürstchen

Ein Rezept von Grünkohleintopf mit Mettwürstchen, am 12.10.2024

Zutaten

600 g	TK-Grünkohl
30 g	Schweineschmalz
1 EL	gekörnte Fleischbrühe (Fertigprodukt)
4	geräucherte Mettwürste
2 EL	feine Haferflocken
1 Msp.	gemahlener Piment
	Salz
3	Zwiebeln
300 g	geräucherte Rippchen
500 g	festkochende Kartoffeln
2 TL	Senf
1 EL	Zucker
	frisch geriebene Muskatnuss
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Den Grünkohl einige Stunden vor Zubereitungsbeginn auftauen lassen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

2. Das Schmalz in einem Topf erhitzen, die Rippchen darin bei starker Hitze rundum anbraten und herausnehmen. Zwiebeln im heißen Bratfett glasig dünsten. Grünkohl, gekörnte Brühe und 350 - 400 ml Wasser hinzufügen und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. garen.

3. Kartoffeln schälen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Mettwürste mehrmals anstechen. Die Kartoffeln unter den Grünkohl rühren. Würste und Rippchen darauflegen und zugedeckt weitere 20 Min. garen.

4. Würste und Rippchen wieder herausnehmen. Den Eintopf nach Belieben leicht anstampfen. Senf, Haferflocken und Zucker unterrühren. Mit Piment, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Würste und Rippchen wieder darauflegen und zugedeckt bei schwacher Hitze weitere 10 Min. ziehen lassen.