

Rezeptidee: Grünkohleintopf mit Mettenden

Grünkohleintopf mit Mettenden

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg Grünkohl
- 200 g Zwiebeln
- 20 g Butterschmalz
- 200 g magerer geräucherter Speck
- 1 l klare Brühe (kann auch 1/4 l mehr sein)
- 600 g kleine Kartoffeln
- 4 Mettenden
- Salz & weißer Pfeffer
- 2 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung: Den Grünkohl putzen, mehrmals gründlich waschen und abtropfen lassen. Grünkohl fein schneiden. Zwiebeln schälen und in schmale Spalten schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin leicht anbräunen. Speck und Grünkohl zufügen, Brühe zugießen und aufkochen lassen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten schmoren. Kartoffeln schälen und waschen. Nach ca. 30 Minuten mit den Mettenden zum Eintopf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Speck herausnehmen, in Scheiben schneiden und wieder in den Eintopf geben.
Mit Senf servieren.

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom
BIOHOF Schulze Schleppinghoff