

# GRÜNKOHLEINTOPF



## Zutaten für 4 Portionen

1 kg frischer Grünkohl  
500 g Kartoffeln  
2 mittlere Zwiebeln  
Butterschmalz oder Öl  
2 Gläser Knochenbrühe  
1 EL Senf  
2 Kochwürste (Mettenden)  
2 Pinkelwürste  
3 EL Hafergrütze  
Salz, Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss

## Zubereitung

Den Grünkohl waschen und in kochendem Salzwasser portionsweise für ca. 2–3 Min. blanchieren. Abschrecken und abtropfen lassen. Grünkohl grob hacken. Zwiebeln schälen und würfeln. In einem großen Topf Butterschmalz oder Öl erhitzen. Zwiebeln hinzugeben und für ca. 2 Min. andünsten. Grünkohl und Brühe dazugeben und das Ganze für 25 Min. bei schwacher Hitze schmoren. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und zum Grünkohl geben. Koch- und Pinkelwürste mehrfach anstechen und auf den Grünkohl legen. Zugedeckt den Eintopf weitere 25 Min. garen lassen. Würste herausnehmen und in Scheiben schneiden. Eintopf mit einem Kartoffelstampfer etwas andrücken, Senf und Hafergrütze unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, die Würste wieder hinzugeben und weitere 8 Min. ziehen lassen.