



Gruenkohl

fuer 4 Personen

Zutaten

Pfeffer, weiÃ
Salz
1 Zwiebeln, weiss
1 TI Bruehe, gekoernt
1200 g Gruenkohl, gefroren
4 Mettwurst
4 Scheibe/n Kasseler
50 g Schweineschmalz
600 g Kartoffeln

GrÃ¼nkohl mit 750 ml Wasser bei mittlerer Hitze auftauen. Die Zwiebel fein hacken. Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Zwiebeln, BrÃ¼he, das Kasseler und die WÃ¼rstchen zugeben, mit Salz und Pfeffer wÃ¼rzen und das Gericht bei starker Hitze ohne Deckel 45 Minuten kochen lassen. Fleisch und WÃ¼rstchen entfernen, die gekochten Salzkartoffeln zugeben und alles gut durchdrÃ¼cken. Fleisch klein schneiden und mit den WÃ¼rstchen wieder zum Kohl geben.