

Grünkohl mit Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln – 1,5 kg Grünkohl – Salz – Senf – Gemüsebrühe – 2 Zwiebeln

Zubereitung:

- Den Grünkohl waschen und die Blätter mit Stielen portionsweise in reichlich Salzwasser kurz aufkochen lassen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen
- Kartoffeln waschen, evtl. schälen und in Salzwasser garen
- Die Grünkohlblätter von den Stielen lösen und grob hacken
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten und Grünkohl zugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt köcheln lassen bis der Grünkohl gar ist (bei Bedarf noch Flüssigkeit zufügen)
- Den Grünkohl mit Salz und Senf abschmecken und mit den Kartoffeln servieren

Wir wünschen guten Appetit!

