

Grünkohl-Eintopf mit Kasseler

Für 4 Portionen:

1 kg frischer Grünkohl	400 g Kasseler-Rücken	800 g Kartoffeln, vorw. festk.
4 Zwiebeln	1 EL Rapsöl	800 ml Gemüsebrühe
2 EL Haferflocken	$\frac{1}{4}$ TL Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Piment
1 EL Senf	Pfeffer	

Grünkohl waschen, putzen, ggf. große Blattrippen entfernen. Grünkohl grob in Streifen schneiden. Kasseler in Würfel schneiden. Kartoffeln waschen, schälen, in 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, fein würfeln.

1 EL Rapsöl in einem weiten Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Grünkohlstreifen hinzufügen, Brühe angießen, einmal aufkochen. Kasseler- und Kartoffelwürfel zugeben und zugedeckt etwa 40 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

2 EL Haferflocken zum Binden in den Grünkohleintopf einrühren. Eintopf mit Muskatnuss, Piment, Senf und Pfeffer würzen, heiß servieren.

Christin Kuttruff am 12. Februar 2025