

Underberg-Grünkohl mit Mettwurst

Zubereitungszeit:

60 Minuten

Nährwerte pro Portion:

773.6 kcal / 3169.6 kJ

28.4 g Kohlenhydrate

35.5 g Eiweiß

53.3 g Fett

Mengenangaben:

Für 4 Portionen



Zutaten

- 1000g Grünkohl
- 2 EL Butterschmalz
- 500 ml Gemüsebrühe
- 75 g Speck
- 400 g Kartoffeln (mehlig)
- 1/2 TL Muskat
- 1 TL Senf
- 2 cl Underberg
- 4 Mettenden
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Grünkohl waschen, Blätter von den Stielen zupfen und kleinschneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Speck dazugeben, 1-2 Minuten anbraten.

Grünkohl, Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben, mit Gemüsebrühe und Underberg aufgießen und 45-60 Minuten köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in kleine, gleichgroße Stücke schneiden. 20 Minuten vor Ende der Garzeit des Grünkohls Kartoffeln und Mettenden dazugeben und garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.