

Grünkohl



Zutaten

1 kg Grünkohl
1 große Zwiebel
2 EL Butter
1 EL Senf
1 Prise Muskat
Salz
Pfeffer
½ Liter Gemüsebrühe
1 Ecke Schmelzkäse

Zubereitung

Die Blätter vom Grünkohl ablösen, waschen und in der sauberen Spüle abtropfen lassen. Heißes Wasser darüber geben, abkühlen lassen und danach grob hacken.

In der Zwischenzeit die Zwiebel klein schneiden und mit Butter in einem großen Topf goldgelb anbraten. Gemüsebrühe, Senf, Muskat, Pfeffer und Salz mit hinzugeben und verrühren. Den gehackten Grünkohl mit untermengen. Alles kurz aufkochen lassen, danach auf niedriger Temperatur bei geschlossenem Topf 3 Stunden köcheln lassen. Zum Ende hin den Schmelzkäse hineinlegen, schmelzen lassen, abschmecken und ggf. mit etwas Mehlschwitze binden.

Beilage

Kassler, Pinkelwürstchen oder geräucherte Mettwürstchen.