

Grünkohl mit Bratkartoffeln



Zutaten

Für den Grünkohl:

- 1 kg frischer Grünkohl
- 500 g Kohlwurst
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Schweineschmalz oder Öl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Muskatnuss
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Tasse Haferflocken

Für die Bratkartoffeln:

- 1 kg festkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 EL Schweineschmalz oder Öl
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Paprika (edelsüß)

Für den Grünkohl:

1. Den frischen Grünkohl von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden. Grünkohl gründlich waschen, um eventuellen Sand zu entfernen.
2. In einem großen Topf das Schweineschmalz oder Öl erhitzen. Die gewürfelte Zwiebel und den gehackten Knoblauch hinzufügen und bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie glasig sind.
3. Den geschnittenen Grünkohl hinzufügen und kurz anbraten, bis er leicht zusammenfällt.
4. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Kohlwurst, das Lorbeerblatt und die Prise Muskatnuss hinzufügen.
5. Den Grünkohl bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel etwa 60-90 Minuten köcheln lassen, bis er weich ist. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf mehr Brühe hinzufügen.
6. Füge etwa 1/2 Tasse Haferflocken hinzu, rühre gut um und lasse den Grünkohl weiter köcheln, bis die Haferflocken eingedickt sind und die Konsistenz erreicht ist, die du bevorzugst.

7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlwurst in Scheiben schneiden und zurück in den Topf geben. Nochmals kurz erhitzen.

Für die Bratkartoffeln:

1. Die gewürfelten Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Wasser etwa 5-7 Minuten vorkochen, bis sie leicht weich sind. Abgießen und abtropfen lassen.
2. In einer Pfanne das Schweineschmalz oder Öl erhitzen. Die gewürfelte Zwiebel hinzufügen und bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun ist.
3. Die vorgekochten Kartoffeln in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun und knusprig sind. Dabei gelegentlich umrühren, um ein gleichmäßiges Bräunen zu gewährleisten.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprika würzen.

Servieren:

Heiß servieren, indem du den Grünkohl mit der Kohlwurst auf einem Teller anrichtest und die knusprigen Bratkartoffeln daneben legst. Traditionell wird oft Senf als Beilage serviert. Guten Appetit!