

Saisonzusatz  
**DEZEMBER**

## Grünkohleintopf für die kalten Tage

### Gemüse des Monats



Grünkohl



Zwiebeln



Kartoffeln

### Einkaufsliste für ca. 2–4 Personen

- 500 g Grünkohl
- 500 g Zwiebeln
- 250 ml Wasser
- 1 kg Kartoffeln
- 3 geräucherte Mettenden
- 50 g Speck
- Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG

1. Grünkohl waschen und anschließend mit kleingeschnittenen Zwiebeln und dem Wasser in einen Topf zum Kochen bringen. Immer wieder umrühren und bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf ca. 1 Stunde garen. Danach die Mettenden hinzugeben und nochmals 15 Minuten garen.
2. Währenddessen die Kartoffeln säubern, waschen, klein schneiden und in Salzwasser kochen
3. Sobald der Kohl im Topf weich ist, die Würstchen rausnehmen und zur Seite legen. Das Gemüse im Topf nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kartoffeln hinzugeben und alles mit einem Stampfer zerkleinern.
4. Den Speck würfeln und bei mittlerer Hitze in der Pfanne anbraten. Den Speck inkl. heißes Speckfett zum Gemüse geben und alles vermengen. Die Mettenden wieder in den Topf und vorm Servieren noch mal kurz erhitzen.

