

Grünkohl-Topf mit Mettenden

Zutaten:

1 grosses Glas Grünkohl
1 Zwiebel
300g Möhren
500g Kartoffeln
4 Mettenden
ggf. Kasseler und Speckwürfel
2 EL Öl
1,5 Liter Gemüsebrühe
Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebel würfeln, Möhren und Fleisch kleinschneiden.
Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Fleisch 3 Minuten anbraten,
Möhren und Kartoffeln zufügen und weitere 3 Minuten anbraten.
Mit Brühe ablöschen und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
Grünkohl dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
Mit Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren.

