

Münsterländer Grünkohl

Zutaten (Für 4 Personen):

500g Grünkohl

6 große festkochende Kartoffeln

Gemüsebrühe

Salz

Gemüsebrühe

Senf

3 Scheiben Kassler

3-4 Mettendchen

Zubereitung:

Grünkohl waschen, Kartoffeln schälen und beides in einen Topf mit Wasser geben. Ca. 45-60 Minuten weich kochen lassen. Mettendchen und Kassler auf die Kartoffeln geben und 10-15 Minuten mitkochen. Mit den Gewürzen abschmecken. Am besten am Vortag zubereiten, damit der Grünkohl gut durchziehen kann.

