

Grünkohl

Für 4 Personen:

1 Dose Grünkohl (Lüdersdorf), 50g Butter, 2 Zwiebeln, 500ml Wasser, 1 TL Senf, 1 TL Zucker, 1 TL Salz, Pfeffer, Kümmel

Zeitbedarf: Zubereitung am Vortag, 5 Minuten Arbeit, 2 Stunden schmoren

Zwiebeln grob hacken und in der Butter andünsten, bis sie glasig sind. Dann Grünkohl, Wasser, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und Kümmel dazu geben und mit Deckel 2 Stunden schmoren lassen. Ggf. auch schon 1-2 Kohlwürste mit schmoren lassen (die haben nachher nicht mehr so viel Eigengeschmack, geben aber gut Geschmack an den Grünkohl ab). Von Zeit zu Zeit umrühren.

Am Ende abschmecken. So richtig gut schmeckt's erst, wenn er einmal kalt geworden und wieder aufgewärmt wurde. Dann beim aufwärmen Kasseler und/oder Kohlwurst mit aufwärmen.

Dazu schmecken Bratkartoffeln, ggf. gezuckert.