

WENN DIE KANZLERIN PREISWERT KOCHT ...

Unsere Bundeskanzlerin Angela Merkel ist unter anderem für zwei Eigenschaften bekannt: Sie kommt aus dem Norden und sie gilt als eine Frau mit Bodenhaftung. Da wundert es nicht, dass sie der Solinger Tafel für ihr Kochbuch ein Rezept für einen Grünkohl-Eintopf mit Mettwurst zu Verfügung gestellt hat – einfach, kräftig, schmackhaft und preiswert:

Zutaten:

1 kg geputzter Grünkohl
Salz, Pfeffer, evtl. Zucker
2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Butterschmalz
2–3 EL Gemüsebrühe
ca. 750 g Kartoffeln
4 Mettwürste (ca. 300 Gramm)
evtl. 1 EL Senfkörner



Zubereitung:

Grünkohl verlesen und gründlich waschen. In reichlich kochendem Salzwasser portionsweise etwa drei Minuten blanchieren. Abtropfen lassen, grob hacken. Zwiebeln schälen und würfeln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Grünkohl zugeben und ca. 1,5 Liter Wasser zugießen. Aufkochen und die Brühe einrühren. Zugedeckt ca. eine Stunde kochen. Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Mettwürste mit den Kartoffeln ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit zum Grünkohl geben und mitgaren. Evtl. Senfkörner in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und zugeben. Grünkohl mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Würste eventuell halbieren.

Guten Appetit!