

# Grünkohl

## Zutaten

*Für 8 Portionen*

- 2 Säcke (je ca. 800g) oder 4 Palmen Grünkohl
- Ca. 200g weißen Speck
- 10 mehlig kochende Kartoffeln
- 8 Mettwürste
- Brühe
- Senf

## Zubereitung

Sofern der Grünkohl als Palme vorliegt, zunächst die Blätter von den Stängeln zupfen. Den gezupften Grünkohl mit heißem Wasser portionsweise übergießen, damit die Bitterstoffe sich lösen. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden.

Den Speck in einem großen Topf erhitzen und auslassen. Wenn der Speck vollkommen ausgelassen ist, den Grünkohl oben drauf geben. Mit Wasser und Brühe zu ca. 2/3 auffüllen und die Kartoffeln hinzu geben.

Erhitzen und kochen lassen, bis die Kartoffeln und der Grünkohl weich sind. Mit einem Kartoffelstampfer den Grünkohl mitsamt Kartoffeln im Topf stampfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Brühe/Salz, ggf. Muskat und genügend Senf abschmecken, und im Anschluss die Mettwürste hinzugeben und mit erhitzen.