Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Deftig & kräftigend: Grünkohl mit Stampfkartoffeln und Bratwürsten

Im Grünkohl liegt Kraft

Grünkohl ist ein typisches Wintergemüse, das in Eintöpfen gut mit deftigen und fetten Würsten kombiniert werden darf. Im Norden werde dazu gerne Mettwürste verwendet, im Süden verleihen Speck und Schmalz dem Eintopf eine rauchige und vollmundige Tiefe. Ich habe in unserem Rezept Stampfkartoffeln und gebräunte Bratwürste dazu gereicht. Ein Gedicht, das mit einem kleinen Gläschen Topinambur Geist besonders bekömmlich wird. Zusätzlich wärmt es von innen.

Hier unsere heutige Rezeptur für **"Grünkohl mit Stampfkartoffeln und Bratwürsten":**

Zutaten

- 1 kg Grünkohl
- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 50 g Speckwürfel
- 2 EL Schmalz
- 750 ml Gemüsebrühe
- (Rauch-) Salz, Pfeffer
- ½ TL Piment (gemahlen)
- ½ TL Kümmel
- 2 EL Haferflocken

- Wer möchte: 4 cl Topinambur Destillat

Für die Kartoffeln

- 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
- 200 ml Milch
- 75 g Butter
- Salz und etwas Muskatnuss
- **Extra**: 8 Bratwürste, Senf und eventuell etwas Topinambur Geist

Zubereitung

Den Grünkohl von den dickeren Blattrippen zupfen, klein schneiden und in eine Schüssel geben. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen und heiß über den Grünkohl gießen. 1 Minute stehen lassen, dann den Grünkohl durch ein Sieb abgießen. Gut ausdrücken.

Zwiebeln und Karotte schälen und klein würfeln. Die Zwiebel- und Karottenwürfel mit 2 EL Schmalz und den Speckwürfeln in einem großen Topf 3-4 Minuten rührend braten. Dann den gebrühten Grünkohl zugeben, mit 750 ml Gemüsebrühe angießen und Deckel aufsetzen. Bei kleiner Hitze 45-50 Minuten sanft schmoren.

Grünkohl mit Salz, Pfeffer, Piment und Kümmel abschmecken. Noch 2 EL Haferflocken unterrühren. Tipp: Wer möchte, gibt noch 4 cl Topinambur Destillat und 100 ml Wasser dazu. Deckel aufsetzen und weitere 10 Minuten sanft garen.

Kartoffeln mit Schale in reichlich gesalzenem Wasser weichkochen, dann pellen und heiß mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken. Salz, Muskatnuss, Butter und Milch zugeben und locker verrühren.

Die Bratwürste in einer Pfanne mit etwas Fett beidseitig goldbraun braten.

Zum Servieren den Grünkohl mit Kartoffelstampf und den Bratwürsten auf Teller verteilen. Dazu Senf und eventuell ein Gläschen Topinambur Destillat reichen.