

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.