

# Rezept des Monats - November

## Grünkohl



Zutaten für 4 Portionen:

Für den Grünkohl:

900 g Grünkohl, tiefgekühlt

150 g Zwiebel

10 g Schweineschmalz

150 ml Gemüsefond

Salz

1 Prise Zucker

500 g Kartoffel

Dazu:

4 Scheiben Kasseler ohne Knochen

### 1. Schritt:

Den Grünkohl auftauen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Schweineschmalz in einem entsprechend großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Den Grünkohl zugeben und den Fond angießen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Grünkohl bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen, eventuell noch etwas Fond zugeben.

### 2. Schritt:

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und kochen. Den Grünkohl 20 Minuten garen.

### 3. Schritt:

In den letzten 10-15 Minuten das Kasseler auf den Grünkohl legen und mit erhitzen.

### 4. Schritt:

Nochmals abschmecken und servieren.