



Wärmender Grünkohleintopf

Schmalz/Butter/Öl
Zwiebeln
Rosmarin
Grünkohl
1 Schuss Essig
Salz, Pfeffer, Paprika
getrocknete Kräuter
dunkle Marmelade
(säuerlich-herb, z. B. Johannisbeere)
1 TL Senf
geräucherte Mettenden
Kartoffeln

Schmalz im Topf zerlassen und mit Zwiebeln, Rosmarin (zerkleinert) andünsten. Grünkohl kleingeschnitten hinzufügen. Die weiteren Zutaten hinzufügen. Alles circa eine Stunde köcheln lassen. Kartoffeln kochen, zerdrücken und mit dem Eintopf vermischen.