

# Grünkohleintopf

---



zucchini

<b>Art</b>	vegan
<b>Rubrik</b>	Suppen
<b>Aufwand</b>	kinderleicht
<b>Personen</b>	4
<b>Zeit</b>	45 - 60 Minuten

## Die Story

---

“Wir wollten eigentlich Grünkohl mit (veganem) Pinkel machen, hatten aber zuwenig Grünkohl. Für einen Eintopf hats aber gereicht.”

## Zutaten

---

- Grünkohl 600g
- Kartoffeln 7 mittelgroß
- Mören 2
- Knollensellerie 1/2 klein
- Pastinake 1 (optional)
- Zwiebel 1
- Knoblauch 2 Zehen
- Gemüsebrühe ca. 1/2 Liter
- Vegane Würstchen 2 Stück (scharf)
- Senf 4 Esslöffel
- Zitronensaft von 1/4 Zitrone (bei Bedarf auch mehr)
- Pfeffer
- Salz
- Öl

## Zubereitung

---

Den Grünkohl waschen, die Stiele entfernen, den Kohl kleinrupfen und in einem großen Topf mit Salzwasser 2-3 Minuten weichkochen. Dann wieder rausnehmen. In demselben Topf dann die Zwiebeln und das restliche kleingewürfelte Gemüse kurz in Öl anbraten. Aber vorerst nur eine kleingeschnittene Knoblauchzehe dazu. Dann den Grünkohl dazugeben und mit Gemüsebrühe soweit auffüllen, bis alles gerade so bedeckt ist.

Senf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer dazugeben und alles ca. 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Gegen Ende zweite ausgequetschte Knoblauchzehe dazu und die angebratenen Würstchenstücke. Noch kurz mitköcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken und fertig ist der Eintopf :)

## Benötigte Geräte

---

Großer Topf, Abtropfkelle, Messer, Brettchen, Rührlöffel