

Grünkohlrezept - Gesamtzeit ca. 2-2,5h

Zutaten:

500g Grünkohl

500g Kartoffeln, vorwiegend festkochend

250g Zwiebeln

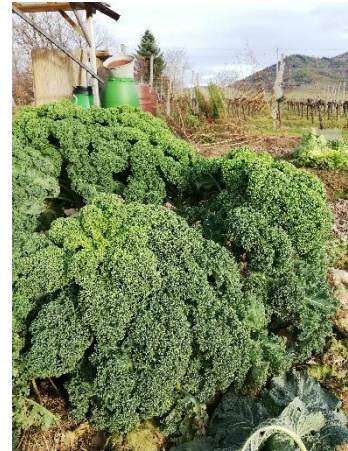
200g Räuchertofu

200ml Gemüsebrühe

Etwas Butter oder Pflanzenfett

50ml mittelscharfer Senf

Salz und Pfeffer



Fein gewürfelte Zwiebeln in der Butter/ dem Pflanzenfett
glasig anschwitzen



Grünkohl hinzugeben und ebenfalls leicht dünsten

Gemüsebrühe hinzugeben und bei mittlerer Hitze

köcheln lassen

Nach Bedarf Flüssigkeit hinzugeben



Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden

Und in kaltem Wasser ruhen lassen

Tofu in Würfel schneiden und anbraten



Nach 45 min Kochzeit des Grünkohls die Kartoffelwürfel hinzugeben und weitere 20 min köcheln lassen

Nach Bedarf Flüssigkeit hinzugeben

Räuchertofu hinzugeben und weitere 15min köcheln lassen

Mit reichlich Senf, Salz und Pfeffer abschmecken



Servieren

