

Grünkohl mit Mettwurst und Kartoffeln aus dem Dutch Oven

Die Zwiebel pellen und in Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Speckwürfel und Zwiebelstreifen auf dem Topfboden verteilen. Den Grünkohl abgießen und die Hälfte auf den Speckwürfeln und den Zwiebeln verteilen. Auf dem Grünkohl die Kartoffelwürfel verteilen und mit dem restlichen Grünkohl bedecken. Die Mettwürste darauf legen und mit der Brühe aufgießen.

Salz und Pfeffer ist nicht zwingend notwendig, da die Speckwürfel, die Brühe und die Würste genug Würze mitbringen. Jetzt ist der Topf fertig beladen. Ich habe einen 4,5 l Dutch Oven und es hat alles gut hinein gepasst.

18 durchgeglühte Briketts oder Eierkohlen verteilen. Bei meinem Topf waren 6 unten und 12 oben optimal.

Nach ca. 30 Minuten die Mettwürste einstechen und drehen damit das Fett zu der Kartoffel-Grünkohlmischung fließen kann. Nach 1 Stunde ist das Essen fertig.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 4 Portionen:

1 gr. Glas	Grünkohl, ca. 660 g
500 g	Kartoffel(n)
1	Zwiebel(n)
1 Pck.	Speckwürfel, ca. 125 g
4	Mettwürste
500 ml	Brühe

Rezept von: Back-Grillchef