Grünkohl

Ofenmeister

leicht, schnell & einfach
by Britta

Britta Tegtmeier
Britta.Tegtmeier@web.de
0174/1834114

600 g Grünkohl TK oder aus dem Glas
2 Zwiebeln
100 g Senf
1 EL Schmalz
1 Prise Pfeffer und Salz
6 Kochwürste
ca. 600-800 g Kasseler geräuchert

Schmalz in den Ofenmeister geben und verteilen.

Grünkohl in den Ofenmeister geben.

Zwiebeln in Würfel schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Senf in den Ofenmeister füllen.

Gut vermischen.

Den Kasseler und die Kochwurst in den Grünkohl legen und den Deckel schließen.

Im vorgeheizten Backofen, bei 200 Grad Ober/Unterhitze, untere Einlegeschiene 90 Minuten backen.

Den Grünkohl aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter stellen.

Mit Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder süßen (karamellisierten) Kartoffeln servieren.

Guten Appetit!