

Ostfriesischer Grünkohl

Zutaten

- 2 St. Zwiebeln halbiert
- 20 g Butter oder Schmalz
- 1 kg Grünkohl, TK aufgetaut
- 25 g Hafergrütze oder Haferflocken oder Gerstengraupen
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 EL Gemüsepaste
- 500 g heißes Wasser
- 1 – 2 Koch-/Pinkelwürste in Scheiben
- Koch-/Pinkelwürste nach Bedarf ganz
- Kassler, Bauchspeck nach Bedarf
- 2 EL Senf
- 1 kg Kartoffeln in Stücke

Zubereitung

1. 2 St. Zwiebeln halbiert 5 Sek./Stufe 3
2. 20 g Butter oder Schmalz
3. 2 Min./120°C/Stufe 1
4. 1 kg Grünkohl, TK aufgetaut
5. 25 g Hafergrütze oder Haferflocken
6. 1 TL Salz
7. 1 TL Pfeffer
8. 1 EL Gemüsebrühe
9. 500 g heißes Wasser
10. 1 – 2 Koch-/Pinkelwürste in Scheiben
11. 2 EL Senf
12. Mixtopfdeckel und Varoma aufsetzen
13. 1 kg Kartoffeln in Stücke in den Varoma
14. Koch-/Pinkelwürste, Kassler, Bauchspeck in den Varoma
und in den Einlegeboden

15. Varomedeckel aufsetzen
16. 50 Min./Varoma/Linkslauf/Stufe 1
17. Abschmecken und servieren
18. GUTEN APPETIT