

### Starten Sie in die neue Grünkohl-Saison

*Deftiges mit dem Wintergemüse*

Wenn der Grünkohl auf dem Feld den ersten Frost erlebt hat, ist es so weit: Der Startschuss für die neue Saison ist gefallen. Zum Auftakt können Sie zwischen ein paar leckeren Gerichten wählen. Vielleicht entdecken Sie Ihr neues Lieblingsgericht.

#### Winter-Lasagne

**Zutaten (für 2 Personen):** 500 g küchenfertiger Grünkohl, 2 Schalotten, Öl, 250 g frische Champignons, 1 EL Mehl, 75 ml trockener Weißwein, 300 g passierte Tomaten (aus der Dose), 1 Bund Petersilie, 200 g Sahne, Salz, Pfeffer, Thymian, 125 g fein geriebener Emmentaler, 8 Lasagne-Platten, 2 EL geriebener Parmesan.

**Zubereitung:** Grünkohl in Streifen schneiden. Geschälte Schalotten fein würfeln. Schalotten in Öl angehen lassen, in Scheiben geschnittene Champignons dazugeben, Mehl darüber streuen, mit Wein ablöschen. Grünkohl hinzufügen, 15 min köcheln. Tomaten, gehackte Petersilie und Sahne unterrühren, salzen, pfeffern, mit Thymian würzen.

In gut gefettete Auflaufform abwechselnd Lasagneplatten, Gemüsemix und Emmentaler einschichten. Mit Emmentaler abschließen, Parmesan



**Vor der Ernte sollte Grünkohl bereits einmal Frost mitbekommen haben. So entwickelt sich sein Geschmack erst richtig gut.**

*Foto: picture-alliance/dpa/dpaweb*

darüberstreuen. Lasagne im auf 200–220 Grad vorgeheizten Backofen rund 40 min backen. Eventuell abdecken.

#### Fruchtiger Grünkohl-Topf

**Zutaten (für 2 Personen):** 1,25 kg Grünkohl, 1 große Gemüsezwiebel, 4 Boskoop, 4 EL Butterschmalz, 800 ml Rinderbrühe, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, 300 g Mettwurst.

**Zubereitung:** Grünkohl-Blätter von harten Rippen befreien. Blätter waschen, fein schneiden, im Sieb über Wasserdampf garen. Geschälte Zwiebel fein hacken. Geschälten Boskoop in kleine Stücke schneiden. Boskoop und Zwiebel in Butterschmalz angehen lassen, Brühe angießen, aufkochen.

Grünkohl zugeben, salzen, pfeffern, Lorbeer dazugeben, leise köcheln. Mettwurst in dünne Scheiben schneiden, in Teller legen, mit Eintopf auffüllen, sofort servieren.

#### Grünkohl mit Pinkel

**Zutaten für (6 Portionen):** 1 gewürfelte Gemüsezwiebel, 50 g Schweineschmalz, 2 kg küchenfertiger Grünkohl, 500 ml Schweinebrühe, 6 Pinkelwürste, 200 g durchwachsener Speck in Scheiben, 4 EL feine Haferflocken, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 TL Senf.

**Zubereitung:** Zwiebel im Bräter in Schmalz angehen lassen. Fein geschnittenen Grünkohl zugeben, kurz anbraten. Mit Brühe ablöschen. Speck und zwei gepellte Würste auf den Kohl legen. Im Backofen bei 180–200 Grad weiter garen. Übrige Pinkelwürste einstecken, 10 min vor Ende der Garzeit auf den Kohl legen. Würste und Speck vom garen Kohl nehmen, Kohl mit Haferflocken binden, mit Zucker, Senf, Pfeffer und Salz würzen.

#### Kohl-Kartoffel-Gulasch

**Zutaten (für 2 Personen):** 2 Schalotten, 2 EL Gänseschmalz, 300 g Schweinenacken, 750 g küchenfertiger Grünkohl, 500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln, 500 ml kräftige Gemüsebrühe (Instant), 100 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Paprikapulver.

**Zubereitung:** Grob gehackte Schalotten in Schmalz glasig angehen lassen. Schweinenacken in mundgerechte Würfel schneiden, zu Schalotten hinzugeben, scharf anbraten.

Grünkohl fein hacken, zum Schweinenacken geben, mitbraten. Geschälte Kartoffeln mundgerecht würfeln, hinzugeben, mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Deckel halb auflegen, Gulasch ungefähr 40 min sanft köcheln. Sahne und Paprikapulver einrühren, nochmals ganz kurz aufkochen, salzen, pfeffern.