

# Grünkohl mit Kasseler, Mettwurstchen und Kartoffeln

## Zutaten für 5 Personen:

|             |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| 5 Scheibe/n | Speck à 60 g                    |
| 5 Scheibe/n | Kasseler Nacken                 |
| 5           | Mettenden oder/und Pinkelwürste |
| 1,25 kg     | Grünkohl                        |
| 3 EL        | Butterschmalz                   |
| 3           | Zwiebel(n), gewürfelt           |
| 1 EL        | <a href="#">Senf</a>            |
| 500 ml      | Gemüsebrühe                     |
| 3 EL        | Haferflocken                    |
| 500 g       | <a href="#">Kartoffel(n)</a>    |
|             | Salz und Pfeffer                |
|             | Muskat                          |

Bräter aufstellen und Butterschmalz darin erhitzen. Zwiebelwürfel und Speckscheiben darin anbraten. Grünkohl zufügen und etwas angehen lassen. Mit der Hälfte der Brühe ablöschen, Gewürze und Senf zufügen. Gute 45 Minuten mit Deckel garen und dann die Würste und das Kassler dazu geben. Gegebenenfalls etwas Brühe nachgießen. Weitere 30 Minuten garen. Während der 30 Minuten die Salzkartoffeln garen.

Vor dem Servieren noch einmal nachwürzen, dazu Kasseler, Mettwurstchen und Speck aus dem Bräter nehmen und dann den Grünkohl abschmecken.

Grünkohl, Kasseler, Mettwurstchen und Speck auf einen Teller geben und die Kartoffeln daneben anrichten.

## Frischkäse-Quark-Creme mit gem. Beerenfrüchten

### Zutaten für 5 Personen:

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| TK gem. Beerenfrüchte | 200 Gramm   |
| Frischkäse            | 125 Gramm   |
| Quark                 | 125 Gramm   |
| Schlagsahne           | 125 Gramm   |
| Vanilleschote         | 1 Stück     |
| Rohrzucker            | 2 Esslöffel |
| Raspelschokolade      | 2 Esslöffel |

1. Beeren noch gefroren auf fünf Gläser verteilen. Einige kleine Beeren zur Deko zurückhalten.
2. Frischkäse, Quark, Mark der Vanilleschote und Zucker verrühren. Sahne schlagen und unterheben. 1 Löffel Schokoraspel unter die Creme rühren.
3. Jeweils einen Esslöffel Creme auf die Beeren geben und verteilen. Restliche Creme auf die Gläser verteilen, mit dem Rest Raspelschokolade und ein paar kleinen Beeren verzieren.
4. Jetzt für min. zwei Stunden in den Kühlschrank.

## Einkaufsliste:

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| 5 Scheibe/n           | Speck à 60 g                    |
| 5 Scheibe/n           | Kasseler Nacken                 |
| 5                     | Mettenden oder/und Pinkelwürste |
| 1,25 kg 3 Päckchen TK | Grünkohl                        |
| 3 EL                  | Butterschmalz                   |
| 3                     | Zwiebel(n), gewürfelt           |
| 1 EL                  | <a href="#">Senf</a>            |
| 500 ml                | Gemüsebrühe                     |
| 3 EL                  | Haferflocken                    |
| 500 g                 | <a href="#">Kartoffel(n)</a>    |
|                       | Salz und Pfeffer                |
|                       | Muskat                          |

|                  |             |
|------------------|-------------|
| TK Himbeeren     | 200 Gramm   |
| Frischkäse       | 125 Gramm   |
| Quark            | 125 Gramm   |
| Schlagsahne      | 125 Gramm   |
| Vanilleschote    | 1 Stück     |
| Rohrzucker       | 2 Esslöffel |
| Raspelschokolade | 2 Esslöffel |