

## Grünkohl aus dem Dutch Oven



[bergische-grillakademie.de](http://bergische-grillakademie.de)

Hallo,

heute stellen wir euch ein weiteres typisches Winterrezept vor: Grünkohl. Sonst lassen wir unserer Kreativität bei Speisen ja gerne freien Lauf, aber hier arbeiten wir getreu dem Motto „never change a winning team“ und deshalb halten wir uns hier an Omas Rezept. Gelingt immer, schmeckt immer, also warum sollte man das durch Experimente versauen.

Für 4-6 Personen einen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1000g Grünkohl
- 500g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- 2 EL Senf
- 400ml Gemüsebrühe
- 6 Mettwürste
- 4 Scheiben Kassler
- 40g Speck gewürfelt
- Pfeffer, Salz und Muskat (je nach Geschmack)



Für unser Rezept haben wir einen 4,5 QT Dutch Oven benutzt. Das entspricht einem Fassungsvermögen von 4,3 Litern.

Zu Beginn haben wir in einem Feuerkorb ca. 20 Briketts durchglühen lassen und danach 6 Briketts unter den Dutch Oven gepackt. Da das Gusseisen ein perfekter Wärmeleiter ist, kann man bereits nach kurzer Zeit die kleingehackten Zwiebeln und den Speck in etwas Butter anbraten.



Wenn die Zwiebeln glasig angebraten sind und der Speck etwas Farbe bekommen hat, gibt man einfach alle restlichen Zutaten hinzu.

Und packt nun die restlichen Briketts auf den Deckel. Hier ist es wichtig, dass man 1/3 Kohle unter und 2/3 Kohle auf den Dutch Oven packt. Würde man es andersherum machen, dann würde alles am Boden anbrennen.



Nach ca. 45 Minuten ist der Grünkohl fertig, dann nur noch mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tipp: am besten schmeckt Grünkohl, wenn er über Nacht ruht und am nächsten Tag aufgewärmt wird.



Es würde uns freuen, wenn Ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt.

Wenn Ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf [www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)



[www.bergische-grillakademie.de](http://www.bergische-grillakademie.de)