



— Claßen & Winter —

GOOSIES

Wurstwaren-Manufaktur

Grünkohleintopf mit GOOSIES Gänsebratwürstchen für 4 Personen

Zutaten

1000 g Grünkohl, tiefgekühlt
100 g Gänseschmalz
2x mittlere Zwiebeln
500 g Kassler (z. B. dicke Rippe)
2l Bouillon oder Wasser
Salz, Pfeffer
5-6x g roße fest kochende
Kartoffeln
100 g Graupen
4x Gänsebratwürstchen

- › Im heißen Gänseschmalz die fein geschnittenen Zwiebeln andünsten, den Kohl dazugeben, mit heißer Flüssigkeit auffüllen, würzen und 15 Minuten stark, dann Kassler zugeben und weitere 60 Minuten schwach kochen.
- › Etwa 20 Minuten vor dem Garende die gewürfelten Kartoffeln und die Graupen zugeben.
- › Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen, würfeln, die Gänsebratwürstchen in Stückchen schneiden und alles wieder zum Grünkohl geben, abschmecken und gegebenenfalls noch mit Bouillon auffüllen.