

Grünkohl mit Pfeffer-Birnen

Zutaten für 4 Portionen:

Grünkohl: 1 kg Grünkohl – Salz – 2 Zwiebeln – 2 EL Öl – 50 g Butter – 50 g Röstzwiebeln – 1 Lorbeerblatt – 1 TL Bohnenkraut – Pfeffer – 1,5 l Gemüsebrühe – 1 Apfel – 150 g mehlig Kartoffeln – 1-2 EL scharfer Senf – *Süße Kartoffeln:* 1 kg kleine, festkochende Kartoffeln – 4 EL Sonnenblumenöl – 1 EL Zucker – 1 EL Butter – Salz – *Pfeffer-Birnen:* 4 Birnen – 1 EL Butter – 3 EL Sonnenblumenöl – ½ TL Majoran – schwarzer Pfeffer – Salz

Zubereitung:

- Den Grünkohl waschen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Anschließend die groben Stiele entfernen und die Blätter in Streifen schneiden
- Zwiebeln fein würfeln
- Öl und Butter in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Röstzwiebeln, Lorbeer und Bohnenkraut darin andünsten. Grünkohl zugeben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zugedeckt etwa 30 Minuten köcheln lassen
- Währenddessen Apfel und mehlig Kartoffeln schälen und fein reiben, unter den Grünkohl mischen und weitere 30 Minuten zugedeckt garen
- Für die Süßen Kartoffeln die festkochenden Kartoffeln waschen, garen und pellen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin braun braten. Mit Zucker bestreuen und weiter braten bis sie karamellisieren. Butter zugeben und die Kartoffeln darin schwenken, mit Salz würzen und warm stellen
- Für die Pfeffer-Birnen die Birnen ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Butter mit Öl in einer Pfanne erhitzen und die Birnenviertel bei mittlerer Hitze darin anbraten
- Majoran zugeben und mit Salz und grob gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen
- Senf unter den Grünkohl mischen und gegebenenfalls nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Den Grünkohl mit den karamellisierten Kartoffeln und den Pfeffer-Birnen servieren

Wir wünschen guten Appetit!

