

## Grünkohl-Eintopf

### Zutaten:

750 g	Grünkohl
½	Knollensellerie
3	Möhren
½ Liter	Fleischbrühe
4	Rauchwürste
1 Becher	Sahne
1 EL	Scharfer Senf
2	Zwiebeln

### Experimentiervorschrift:

Zwiebel, Möhren und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Brühe angießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Den Grünkohl in mundgerechte Stücke bzw. Streifen schneiden und zugeben. Auch die Mettwurstchen können nun schon zugegeben werden. Wenn der Grünkohl weich geworden ist, die Sahne angießen und den Senf zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, eventuell noch mehr Senf zugeben. Bei den Zutaten kann man variieren. Manchmal gebe ich auch ein paar Kartoffeln dazu.