

Grünkohlgulasch

Zutaten

700 g Grünkohl
½ l Gemüsebrühe
300 g Schweinehals
100 ml Süßrahm
500 g Kartoffeln
2 EL Schweineschmalz
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer,
Süßer Paprika

Zubereitung

Die grob gehackten Zwiebeln in erhitztem Schweineschmalz andünsten. Den in Würfeln geschnittenen Schweinehals zugeben und scharf anbraten. Grünkohl waschen und entstielen, fein schneiden. Zum Fleisch zugeben und weiterdünsten.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Ebenfalls zum Gemüse und unter Wenden noch weitere 5 Minuten dünsten.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Paprikapulver zugeben und bei leicht geöffnetem Topf noch ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Sahne einrühren und mit Salz u. Pfeffer abschmecken.