

# Grünkohl klassisch vegetarisch

## Zutaten (für 4 Personen):

- 1,5 kg Grünkohl
- 1 Zwiebel
- 0,5 Knolle Sellerie
- 150 g Champignons
- 2 Birnen
- etwas Butter
- 100 ml Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 EL körniger Senf
- 4 EL Haferflocken
- Salz
- Pfeffer

Grünkohlblätter vom Strunk befreien und das Grün in eine große Schüssel oder ein Waschbecken mit kaltem Wasser geben und gründlich waschen. Eine Weile im Wasser schwimmen lassen, damit möglicher Schmutz an den Boden sinkt.

In der Zwischenzeit Zwiebel, Champignons, Sellerie und Birnen putzen und in Würfel schneiden. Butter in einen großen Topf geben und erhitzen. Zuerst die Zwiebelwürfel glasig darin anschwitzen, dann die Champignon- und Selleriewürfel dazugeben. Zuletzt die Birnen hinzufügen und anschwitzen, alles mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen.

Wenn die Brühe zu kochen beginnt, die Grünkohlblätter aus dem Wasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in den Topf geben. Kochen lassen und immer wieder gut umrühren, damit der Grünkohl nicht anbrennt. Senf und Lorbeer dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 1 Stunde kochen lassen. Zum Schluss die Haferflocken unterrühren und nochmals abschmecken.

Zum Grünkohl schmecken Pellkartoffeln und gebratener Räuchertofu.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 26.11.2024

Koch/Köchin: Thomas Sampl

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)