



Hähnchen-Kasseler mit Grünkohl und Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

4 Pack.	Kasseler
1 Kg	Grünkohl
2 EL	Butterschmalz
2	Zwiebeln
1 EL	Senf
400 ml	Gemüsebrühe
2 EL	Kartoffelmehl oder Hafeflocken
400 g	Kartoffeln
1 EL	Butter
n. B.	Salz, Pfeffer, Muskat



Und so einfach geht's:

Die Zwiebeln würfeln und in dem Butterschmalz anbraten. Dann den Grünkohl hinzufügen, etwas anbraten und anschließend mit der Hälfte der Brühe ablöschen. Nun die Gewürze und den Senf hinzugeben und ca. eine Stunde mit Deckel bei mittlerer Hitze garen. Gegebenenfalls muss zwischenzeitlich etwas Brühe nachgegossen werden. Am Ende noch mit Haferflocken oder Kartoffelmehl binden. Zwischenzeitlich die Kartoffeln in Salzwasser garen und die Kasseler Scheiben in einer Pfanne oder Mikrowelle erhitzen.

Anschließend den Grünkohl mit den Kartoffeln und den Kasseler Scheiben servieren.

Bernard Matthews wünscht Ihnen einen guten Appetit!