

Rezepte vom Eichenhof

Grünkohl einmal anders

oder

Ostfriesland trifft Spanien

Zutaten für 4

Personen:

2 – 3 Grünkohl

2 Zwiebeln

1 Chorizo

400 ml.

Fleischfond

5 mittelgroße

Kartoffeln

1 Eßl. Schmalz

Salz, Zucker

Dazu passt:

Zu diesem Eintopf
würden Ostfriesen
einen Schnaps
trinken.

Alle „grünen
Zutaten“ gibt es
auch auf dem
Eichenhof

Zubereitung:

Zwiebeln nicht zu
fein würfeln und im

Schmalz anbraten

bis sie glasig sind.

Die ebenfalls

gewürfelten

Kartoffeln zufügen

und kurz mit

anbraten. Den

geputzten und

gewaschenen

Grünkohl zugeben

den Fleischfond an

gießen. Das Ganze

zum Kochen

bringen dann die

Hitze

zurücknehmen. Die

in Scheiben

geschnittene

Chorizo hinzufügen

und ca. 40 min

köcheln lassen.

Das Gericht mit

Salz und Zucker

abschmecken.