

Grünkohl aus dem Ofenmeister

[Eintöpfe](#), [Hauptgerichte](#)



- 600 g Grünkohl TK oder 2 Gläser
- 2 Zwiebeln
- 100g Senf
- 1 EL Schmalz
- 1 Prise Pfeffer und Salz
- 6 Kochwürste
- ca. 600-800 g Kasseler geräuchert oder

Schmalz in den [Ofenmeister](#) geben und verteilen.

Grünkohl in den [Ofenmeister](#) geben.

Zwiebeln in Würfel schneiden, mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Senf in den Ofenmeister füllen.

Gut vermischen.

Das Kasseler und die Kochwurst in den Grünkohl legen und den Deckel schließen.

Im vorgeheizten Backofen, bei 200 °C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 90 Min. backen.

Den Grünkohl mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.

Mit Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder süßen (karamellisierten) Kartoffeln servieren.