

# Grünkohl in Senf-Biersoße mit Kartoffel-Gemüserösti

Für 4 Personen

## Grünkohl

- 50 g Butter
- 100 g Zwiebeln, grob gehackt
- 1 kg Grünkohl, ohne Strun
- 2 EL ganze Senfkörner
- 200 ml Bier, vorzugsweise eine dunkle Sorte
- 2 EL Haferflocken
- 500 ml Sahne
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Salz
- 1 EL Gemüsebrühe
- 1 EL Honig
- sowie etwas Pfeffer

## Kartoffel-Gemüserösti

- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 100 g Sellerie, Karotten, Lauch
- 100 ml Sahne
- 2 Eigelbe
- 1 Bund Schnittlauch
- etwas Salz, Pfeffer, Muskat
- Pflanzenöl zum Anbraten

## *Kohl*

Butter in einen Topf geben und heiß werden lassen. Zwiebeln hinzugeben und braun braten. Grünkohl fein schneiden und zugeben. Senfkörner zufügen. Etwas Wasser aufgießen und 15 Min. kochen lassen.

Sobald das Wasser verkocht ist, mit dem Bier ablöschen. Haferflocken zugeben und alles aufkochen lassen. Sahne aufgießen und Senf hinzugeben.

Mit den restlichen Gewürzen und dem Honig abschmecken.

## *Kartoffel-Gemüserösti*

Kartoffeln schälen, zusammen mit dem Gemüse fein raffeln, dann in einem Küchentuch auspressen.

Sahne, Eigelbe, Schnittlauch und Gewürze untermengen. Mit nassen Händen aus der Masse kleine Röstis formen. Röstis in heißem Öl beidseitig circa 5 Min. braten.

*Zubereitungszeit: 40 Minuten*