

LupinenROSTBRATWÜRSCHEN zum Grünkohl

ZUTATEN für 2 Personen

1 Pack. **LupinenROSTBRATWÜRSCHEN**
6 Kartoffeln, geschält, in Salzwasser gekocht

1kg frischen/ 500g tiefgekühlten/ 1 Glas Grünkohl

1-2 Zwiebeln

Ca. 3 EL Zwiebelschmalz

500-700ml warmes Wasser mit 3TL Gemüsebrühe

2 EL Senf mittelscharf/scharf

2-3 EL *Raucharoma*/1 Pack. **purvegan alberts RÄUCHERTOFU mariniert**, fein gewürfelt

ggf. 2-3 EL Haferflocken

Gewürze:

¼ TL: Zimt & Piment

4-6 Nelken

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG 1-2h

Blätter vom Grünkohlstunk abschneiden und mit kaltem Wasser von Dreck befreien. Blätter von Stängeln abtrennen, nach Belieben fein hacken und blanchieren.

Tiefgekühlten Grünkohl auftauen./Glas Grünkohl öffnen und das Wasser abgießen.

In einem großen Topf Zwiebelschmalz, **RÄUCHERTOFU mariniert** und Zwiebeln anbraten. Den Grünkohl hinzugeben und kurz mit anschmurgeln, *Raucharoma*, Senf, Gewürze und Brühe hinzugeben und 45-60min mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Achtung, rühren, sonst setzt der Kohl an.

Die Kartoffeln schälen und gleich groß teilen. In einen großen Kochtopf geben und mit Salzwasser knapp bedecken. Ca. 20 Min mit geschlossenem Deckel gar kochen.

ROSTBRATWÜRSCHEN in einer beschichteten Pfanne mit etwas Fett goldbraun braten. Kartoffeln abgießen und alles servieren. Etwas Salz und Margarine für die Kartoffeln auf den Tisch.

TIPPS: Zu diesem Gericht passen weitere unserer Produkte z.B. die VeganeVRIKADELLE, das LupinenGYROS, GESCHNETZELTE oder der BUGER Oriental. Probieren Sie es aus. Der Grünkohl schmeckt am besten am nächsten Tag.

