

# GRÜNKOHL À LA MARLIES

## Zubereitung

Den gefrorenen Grünkohl über Nacht auftauen und das Tauwasser abgießen.  
Das Kassler 50-60 Minuten im Schnellkochtopf mit etwas Wasser garen. Den Sud behalten!  
Zwiebeln würfeln und im Schnellkochtopf glasig dünsten. Sud, Grünkohl dazugeben und 15 Minuten unter Dampf garen. Topf öffnen und die Kochwürste drauflegen. Dann weitere 10 Minuten unter Dampf garen. Zum Schluss die Haferflocken einrühren und stehen lassen.

Arbeitszeit: ca. 90 Min.

Guten Appetit!

## Zutaten für 6 Portionen

1000 g Kassler  
7 Kochwürste  
2500 g TK-Grünkohl  
4 Zwiebeln  
Senf, Salz & Pfeffer  
feine Haferflocken  
Öl

