



BREMER GRÜNKOHL MIT PINKEL (VEGAN)

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN

ZUBEREITUNG

Den Räuchertofu in „speckartige“ Stücke zupfen und zusammen mit klein geschnittenen Zwiebeln in viel Olivenöl anbraten. Währenddessen die Kartoffeln schälen, in Viertel schneiden und dann in gesalzenem Wasser kochen. Wenn alles schön angeschmort ist, den Grünkohl hinzufügen. Wenn der Grünkohl etwas einfällt, alles mit Wasser auffüllen (damit der Kohl nicht zu trocken wird). Ständig umrühren, damit nichts anbrennt.

Nach geraumer Zeit 2 Pimentkörner, 4 bis 5 Pfefferkörner, Salzgemüse, einen ordentlichen Schuss Worcestersauce und 1 TL Senf hinzugeben. Alles länger köcheln lassen und unterdessen die Pinkel hineingeben. Sind die Pinkel gar, den Topf öffnen und in den Kohl rühren. So lange kochen lassen, bis alles eine tief dunkelgrüne Farbe hat. Zum Servieren Senf nicht vergessen.

ZUTATEN

- 1,5 kg** Grünkohl (tiefgekühlt)
- 500 g** Kartoffeln
- 2-3** Zwiebeln
- 150 g** Speck (vegan)
- 250 g** Räuchertofu
- 2** Bio-Pinkel (vegan)
- 1 TL** Senf
- 2** Pimentkörner
- Pfefferkörner
- Worcestersauce (vegan)
- Salzgemüse
- Olivenöl

