Grünkohl mit karamellisierten Kartöffelchen

Zutaten für 4 Personen

700	g	Grünkohl
200	g	veganes Schmalz (z. B. 'Holsteiner Liesel')
1	große	Zwiebel
2	EL	Kümmel
		Salz
1,2	kg	kleine Kartoffeln
70	g	Margarine (z. B. Alsan-Bio)
2	EL	Zucker
1	TL	Salz
	ggf	vegane Kohlwürste

Zubereitung

Im Vorwege Kartoffeln in Wasser gar kochen. Abkülen lassen und bei Seite stellen.

Grünkohl klein rupfen und gut waschen. Mit etwa 300ml Wasser in einem großen Topf mit dem Kümmel köcheln lassen. Zwiebel grob hacken und zusammen mit dem Schmalz hinzufügen. Zwischendurch immer wieder umrühren und schauen, ob noch genügend Wasser im Topf ist. Ansonsten immer mal wieder etwas Wasser nachgießen. Der Kohl muss etwa 45 Minuten kochen, bis er gar wird. Wie weich man ihn mag, darf man selbst entscheiden. Manche kochen ihn 1,5 Stunden.

Wenn der Grünkohl langsam gar wird, die Margarine in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln hinzufügen und braten. Dies kann man mit geschälten und ungeschälten Kartoffeln machen. Hübscher sind geschälte Kartoffeln … Ich mag lieber Ungeschälte. Wenn die Kartoffeln langsam goldbraun werden, den Zucker hinzufügen und schnell umrühren. Herd etwas runterstellen und den Zucker karamellisieren lassen.

Dazu passt eine vegane KohlVurst.

FERTIG!