

Boerenkool aus Holland

Bauernkohl-Eintopf: Hauptgericht für 4 Personen

1,5 kg	Kartoffeln	Sorte Désirée, waschen, schälen, in gleichmässige Würfel schneiden
400 g	Federkohl	Hauptnerv entfernen, Blätter waschen, abtropfen lassen, klein schneiden (5x5mm)
150 g	Speckwürfeli	
	Wasser	aufkochen (ca. 600 ml),
	Salz	zugeben, Kartoffeln, Federkohl und Speckwürfeli hineingeben und zusammen kochen, bis die Kartoffeln weich sind (ca. 20 min). Restliches Wasser abgiessen, zurück auf den Herd stellen und ohne Deckel ausdampfen lassen. Alles durcheinander stampfen.

Tipps und Varianten:

- Boerenkool wird immer mit einer braunen Fleischsauce serviert (wie ein Bergsee anrichten). Wenn es schnell gehen muss, notfalls eine fertige Bratensauce verwenden.
- Eine Wurst dazu servieren, gut passt ein Schübli, eine Schweinsbratwurst oder ein Schweinswürstli.
- Federkohl ist Grünkohl, steht den ganzen Winter draussen und erträgt Temperaturen bis minus 18°C. Er ist sehr dekorativ, weshalb er sich auch in eine Blumenrabatte setzen lässt.