



# Veganer Grünkohl mit Räuchertofu, Bratwurst und karamellisierten Kartoffeln



 Zeit gesamt  
45min

 Zubereitungszeit  
30min

 Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

kleine Kartoffeln, vorw. festk. 1 kg

Salz

Räuchertofu 175 g

Vegane Bratwurst 3 St.

Zwiebeln, gelb 2 St.

Grünkohl, frisch 500 g

Öl 6 EL

Gemüsebrühe 300 ml

Senf 6 EL

Haferflocken, zart 2 EL

Pfeffer, schwarz

Zucker 2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlerer Topf mit Deckel, großer Topf mit Deckel, große Pfanne, Salatschleuder

1. Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit ausreichend Salzwasser aufkochen und auf mittlerer Stufe ca. 20 Min. kochen. Räuchertofu in dünne Scheiben schneiden. Vemondo Bratwurst in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Grünkohl waschen, trocken schleudern und grob hacken.
2. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Zwiebeln darin ca. 2 Min. anschwitzen. Grünkohl zugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Grünkohl zugedeckt für ca. 30 Min. auf mittlerer Stufe köcheln.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen, Räuchertofu und Bratwurst rundherum ca. 5 Min. anbraten. Anschließend Räuchertofu, Vemondo Bratwurst, 2 EL Senf und Haferflocken zum Grünkohl geben, verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für weitere ca. 10 Min. zugedeckt ziehen lassen.
4. Erneut in der Pfanne 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen. Kartoffeln mithilfe des Deckels abgießen, in die Pfanne geben und für ca. 3 Min. rundherum anbraten. Auf kleine Stufe stellen und Zucker zugeben. Erst verrühren, wenn der Zucker vollständig geschmolzen ist. Kartoffeln ca. 5 Min. goldbraun karamellisieren.
5. Grünkohl und karamellierte Kartoffeln auf Tellern verteilen und mit jeweils 1 EL Senf servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 601 kcal |
| Kohlenhydrate  | 68 g     |
| Eiweiß         | 26 g     |
| Ballaststoffe  | 9 g      |
| Fette          | 26 g     |