

# Kuhre

Einkaufen auf dem  
Bauerhof

Eignet sich auch gut als  
Resteverwertung von fertigem  
Grünkohl, dann nur noch den  
Tarteboden zubereiten!

## Grünkohlkarte

### Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Messerspitze Zucker
- Salz
- 1 EL Milch
- 180 g weiche Butter
- 750 g Grünkohl
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Gänseschmalz oder Butter
- 150 g geräucherter Speck
- 2 Eier
- 200 g Sauerrahm
- Salz u. Pfeffer

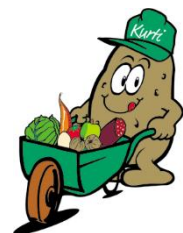
### Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in die Mitte eine Mulde drücken. 1 Ei, Zucker, 1 Prise Salz und Milch in die Mulde geben. 160 g Butter in Flöckchen aufsetzen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. (oder Teig sofort in die Form geben und mit der Form 1 Stunde kühl ruhen lassen).

In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Grünkohl von den Rippen streifen, abwaschen und im siedenden Wasser etwa 5 Minuten blanchieren. Abgießen, abtropfen u. abkühlen lassen. Danach in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Gänseschmalz oder Butter in einer Pfanne zerlassen. Speck fein würfeln. Zwiebel- und Speckwürfel darin 4-5 Minuten anbraten. Grünkohl dazugeben und alles weitere 15 Minuten garen. Vom Herd nehmen. Sauerrahm mit den restlichen Eiern verrühren. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Unter den Grünkohl mischen. Alles abkühlen lassen.

Backofen auf 180 ° C vorheizen. Die Grünkohlmischung auf den ausgerollten Teigboden in die Tarteform geben.

Auf mittlerer Schiene 30-40 Minuten backen.



**Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz**

[www.hof-kuhre.de](http://www.hof-kuhre.de)  
Telefon: 05245-3590