Grünkohl mit Schweinebauch und Bratkartoffeln

(etwa 4 Portionen)

1 Glas Grünkohl (ca. 600 g)
1 kg Schweinebauch
1,5 L. Fleischbrühe (oder Wasser, Salz, Lorbeerblatt, Gewürzkörner)
Kartoffeln (ca. 3 bis 4 Stück pro Portion)
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer

- Alles in einen großen Topf geben und aufkochen.
- Auf kleiner Flamme garkochen (etwa 2 Stunden).
- In der Zwischenzeit Pellkartoffeln kochen.
- Kurz vor Ende der Fleisch-Garzeit die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten.
- Die Kartoffelscheiben mit in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Alles schön kross anbraten.
- Das Fleisch aus dem Topf rausholen und in Scheiben schneiden.
- Alles auf Tellern anrichten und die Fleischscheiben mit Senf bestreichen.