

# Grünkohl mit Speck und Pinkel

## Zutaten

- 1 ½ kg Grünkohl
- 4 EL feingehackte Zwiebeln
- 2–3 EL Schmalz
- 3 EL Hafergrütze
- 1 TL Salz
- 1 TL gestoßener Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Fleischbrühe
- 4 Scheiben Kasseler
- 250 g geräucherter Speck
- 4–6 Kochwürste
- 4–6 Pinkelwürste

Als Beilage:  
Salzkartoffeln

## Zubereitung (für 4 Personen)

Am besten schmeckt der Grünkohl, wenn er schon Frost bekommen hat. Man löst dann die Blätter von den Rippen ab, wäscht ihn gründlich, lässt ihn abtropfen und überbrüht den Grünkohl mit kochendem Wasser. Danach wird er grob gehackt.

Die Zwiebeln werden in dem heißen Schmalz angedünstet und dann kommen schichtweise Grünkohl, Hafergrütze und die Gewürze dazu. Wenn notwendig, etwas Brühe dazu geben. Das Ganze 10 Minuten kochen lassen, dann gut durchschütteln, Kasseler und Speck zum Kohl geben und diesen fest zugedeckt 2 bis 3 Stunden sanft schmoren lassen.

Die Pinkelwürste und die Kochwürste werden erst in der letzten Stunde dazugegeben. Ist der Grünkohl gar, werden das Fleisch und die Würste herausgenommen, angerichtet und der Grünkohl noch einmal abgeschmeckt.



Dazu werden Salzkartoffel  
gereicht.