

Grünkohl mit Pinkel

Zutaten

- 750 g Grünkohl aus der Dose
- 150 g Gänseschmalz
- 2 Zwiebeln, feingehackt
- 250 g frischer Bauchspeck
- 250 g Kassler Rippchen
- 2 Pinkel-Würste
- 2 Brühwürste
- 75 g Hafergrütze (mit Gerstengraupen klappt es auch)
- 1 1/2 Tl Salz
- 1/4 Tl Pfeffer
- ? Tl Nelkenpfeffer ? (Muss ich mal ausprobieren ... Mr.T, 2022-13-03)
- 1 Prise Kardamon
- Wasser

Varianten

- Bisher habe ich den Grünkohl immer aus der Dose genommen. Der Kohl in der Dose ist sehr stark gepresst, er muss auseinander gerupft werden und dabei entferne ich gleich noch ein paar von den größeren Strunken.
- Frischen Kohl habe ich noch nicht verwendet: Dieser würde in Wasser kurz aufgekocht, das Wasser wird dannach direkt weggeschüttet. Anschließen abtropfen und fein schneiden.

Zubereitung

- Zwiebeln im Gänseschmalz glassig andünsten
- Den zerupften Grünkohl und die Hafergrütze dazugeben und gerade mit heißen Wasser bedecken
- 1 Stunde köcheln lassen
- Bauchspeck, Kassler, Salz, Pfeffer, Kardamon dazugeben
- 1 weitere Stunde köcheln lassen, gegebenenfalls noch etwas Wasser dazugeben
- Würste dazugeben, 1/2 Stunden köcheln lassen

Servieren

- Mit Salzkartoffeln servieren