Rezept

Grünkohl

Ein Rezept von Grünkohl, am 29.04.2024

Zutaten

2 kg	frischer Grünkohl
3 EL	Gänseschmalz (wahlweise Schweineschmalz)
6	Pimentkörner
	Pfeffer, frisch gemahlen
	roh geräucherter Bauchspeck
	Koch- oder Knackwürste
1	große Zwiebel
1/2 l	Fleischbrühe
	Salz
	Streuwürze
	geräucherte Mettenden

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Grünkohlblätter von den Stielen streifen und dabei gleich klein zupfen. Mehrmals in kaltem Wasser waschen.

2. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, den Grünkohl darin 2 Min. blanchieren. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und grob hacken.

3. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen, Zwiebel und Grünkohl darin andünsten. Die Brühe angießen. Die Pimentkörner zerdrücken und dazugeben, kräftig mit Salz, Pfeffer und Streuwürze würzen. Speck und Würste darauf legen, zugedeckt 50 Min. bei schwacher Hitze garen.