Rezept

Grünkohl mit Pinkel

Ein Rezept von Grünkohl mit Pinkel, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg	Grünkohl
2	Zwiebeln
300 ml	Gemüsebrühe
250 g	Schweinebauch
2	kleine Grütz- oder Brägenwürste (beim Metzger vorbestellen)
	Salz
2 EL	Gänseschmalz
2	mehligkochende Kartoffeln
250 g	durchwachsener Räucherspeck
4	geräucherte Mettwürste

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1010 kcal

Zubereitung

1. Den Grünkohl in einzelne Blätter teilen, waschen und trocken schütteln. Die Blätter von groben Stielen abschneiden und eventuell kleiner zupfen (feine Stiele und Blattrippen müssen nicht entfernt werden).

2. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Grünkohlblätter darin bei schwacher Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und grob hacken.

3. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

4. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Grünkohl und 150 ml Brühe dazugeben.

5. Die Kartoffeln schälen, fein dazureiben und untermischen. Den Schweinebauch hinzufügen und die restliche Brühe angießen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Std. schmoren. Dann den Speck im Ganzen dazugeben und alles nochmals ca. 1 Stunde schmoren.

6. Die Grütz- oder Brägenwürste mit einer Nadel einstechen, damit sie Fett und Aroma abgeben. Mit den Mettwürsten zum Kohl geben und in ca. 20 Min. gar ziehen lassen.

7. Den Grünkohl mit Salz abschmecken. Speck und Schweinebauch in Stücke schneiden. Den Grünkohl mit Fleisch, Speck und Würsten anrichten.