

Rezept

Grünkohl mit Speck

Ein Rezept von Grünkohl mit Speck, am 09.06.2026

Zutaten

Salz	600 g	Grünkohl
120 g durchwachsener Speck	1	Zwiebel
3 EL Schweineschmalz	200 ml	Gemüsebrühe
Pfeffer	1 TL	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Grünkohl putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. In das kochende Salzwasser geben und ca. 3 Min. kochen lassen. In ein Sieb abgießen und kalt abspülen. Grünkohl ausdrücken und grob hacken.
2. Den Speck ohne die Schwarte in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Schweineschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen, Speck- und Zwiebelwürfel darin ca. 5 Min. andünsten. Grünkohl und Gemüsebrühe dazugeben und alles ca. 20 Min. abgedeckt schmoren. Den Grünkohl mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.