Grünkohl mit Pinkel

Zutaten:

1,5 kg Grünkohl

2-3 EL Schmalz

4-6 Kochwürste – am besten Mettendchen

4-6 Pinkelwürste

250g geräucherter Speck

4 Scheiben Kasseler

1 TL Salz

1 TL gestoßener Pfeffer

4 EL feingehackte Zwiebeln

1 Prise Zucker

3 EL Hafergrütze

Maximal ½ Liter Fleischbrühe

Zubereitung:

Grünkohl-Blätter von den Rippen ablösen, gründlich waschen, mit kochendem Wasser überbrühen, dann grob hacken.

Zwiebeln in heißem Schmalz andünsten, dann schichtweise Kohl, Hafergrütze und Gewürze dazugeben, eventuell etwas Brühe darüber gießen. Zehn Minuten kochen lassen, gut durchschütteln, Kasseler und Speck dazugeben und 2-3 Stunden zugedeckt sanft schmoren lassen.

Pinkel- und Kochwürste in der letzten Stunde dazugeben.

Dazu reichen Sie Salzkartoffeln