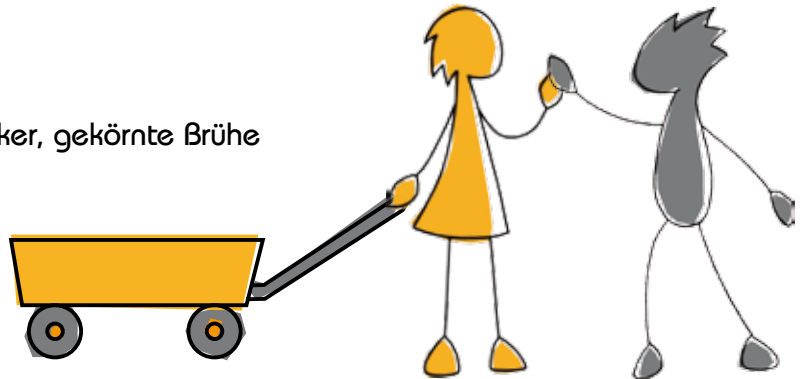


# Grünkohl traditionell

## Zutaten

2 kg frischer Grünkohl  
4 Zwiebeln  
400 g durchwachsener Speck  
4 Scheiben Kassler  
4 Oldenburger Pinkel  
4 Kochwürste  
60 g Hafergrütze  
Salz, Pfeffer, Piment, Lorbeerblätter, Zucker, gekörnte Brühe  
Butter und Schweineschmalz  
0,6 l Fleischbrühe  
Senf  
1 kg Kartoffeln



## Zubereitung

Einen Tag vor dem eigentlichen Kohlessen:

Den Grünkohl von den Stielen zupfen, waschen, klein hacken und beiseite stellen.

In einem entsprechenden Topf Schweineschmalz erhitzen und die Kassler- und Bauchspeckscheiben kräftig anbraten, dann wieder entnehmen und ebenfalls beiseite stellen. Die Zwiebeln klein schneiden, im selben Topf glasig anschwitzen und anschließend den Grünkohl auf die Zwiebeln geben. Kräftig durchrühren und auf mittlerer Hitze auf dem Herd lassen. Die Hafergrütze hinzugeben und mit der Fleischbrühe aufgießen. Kassler und Bauchspeck unterheben und alles zusammen weiter köcheln lassen. Hin und wieder umrühren und währenddessen mit Salz, Pfeffer, etwas Senf, Zucker, Butter und gekörnter Brühe abschmecken. Nach ca. 4 Stunden auf mittlerer Hitze mit den anderen Gewürzen abrunden.

Abschließend die gesamten Würste senkrecht in den Grünkohl stecken, mit ihm bedecken und über Nacht auf der noch warmen Herdplatte stehen lassen. Hierdurch vermischen sich sämtliche Aromen und der Grünkohl bekommt seine typische Reife.

Etwa 3 Stunden vor dem Servieren den Grünkohl schonend erwärmen und Salzkartoffeln kochen. Zum Servieren den Grünkohl in eine Schale geben und die Würste und das im Ofen erwärmte Fleisch separat auf einer Platte anrichten.

Mahlzeit!

53°8'51.86"N

8°12'38.17"E