

# Grünkohl mit Speck und Pinkel

235

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** <http://www4.oldenburg.de/ol/infothek/g>

**Bemerkungen:**

**Zutaten:** 1½ kg Grünkohl  
2-3 Eßlöffel Schmalz  
2 feingehackte Zwiebeln  
2 Eßlöffel Hafergrütze  
1 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Pfeffer  
1 Prise Zucker  
etwas Fleischbrühe  
4-6 Kochwürste  
4-6 Pinkelwürste  
250 g geräucherter Speck  
4 Scheiben Kasseler

**Rezept:** die Grünkohlblätter ablösen, gründlich waschen und abtropfen lassen  
Grünkohl mit kochendem Wasser überbrühen, grob hacken  
die Zwiebeln in heißem Schmalz andünsten  
darüber Grünkohl, Hafergrütze und Gewürze schichten  
Brühe hinzufügen, 10 Minuten kochen lassen, dann gut durchschütteln  
Kasseler und Speck hinzugeben, in fest zugedektem Topf 2-3 Stunden sanft  
schmoren lassen  
in der letzten Stunde Pinkel und Kochwürste dazugeben  
Fleisch und Würste herausnehmen, auf einer Platte anrichten.  
Grünkohl noch einmal abschmecken, in einer Schüssel anrichten