

## Grünkohl norddeutsche Art

### Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	1 EL Schweineschmalz	1,5 kg TK-Grünkohl
400 ml Gemüsebrühe	200 g durchw. Speck	300 g Kasseler
2 Kartoffeln	6 Kochwürste	Salz, Pfeffer
1 TL Zucker	3 EL Senf	40 g Haferflocken

Zwiebeln schälen und würfeln. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Grünkohl dazugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Kurz zum Kochen bringen und danach bei geringer Hitzezufuhr 30 Minuten köcheln lassen.

Speck und Kasseler hinzugeben und weitere 30 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und in haselnussgroße Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel und 2 Kochwürste dazugeben und weitere 30 Minuten garen.

Restliche Kochwürste in siedendem Wasser (nach Packungsanweisung) garen.

Danach das Fleisch aus dem Grünkohl entfernen und den Eintopf mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf abschmecken. Haferflocken einrühren.

NN am 03. Dezember 2025