

Grünkohl nach Hausfrauenart

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kg tiefgefrorener Grünkohl
- 1 EL Schweineschmalz
- 3 EL Hafergrütze
- 2 Zwiebeln
- 4 Mettenden
- 4 Grützwürste
- 500 g Kasseler
- 2 Scheiben Schweinebauch
- 1 EL Zucker
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 800 g - 1 kg Kartoffeln

Grünkohl aus der Kühlung nehmen und auftauen lassen. Fleisch und Würste ca. 45-60 Minuten in Salzwasser kochen. Dann herausnehmen und beiseitestellen. Den Grünkohl, das Schweineschmalz und die Zwiebeln in die entstandene Brühe geben und 2-3 Stunden kochen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser etwa 20-25 Minuten gar kochen. Kurz vor Ende der Kochzeit des Grünkohls die Hafergrütze dazugeben und mitkochen lassen. Das Fleisch wieder in den Topf auf den Grünkohl legen und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Der Grünkohl schmeckt am besten, wenn er am nächsten Tag aufgewärmt wird.

Sendung/Quelle: Klosterküche - Kochen mit Leib und Seele

Sendetermin: 02.06.2019

Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen