

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten } **2 Stunde**

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Grünkohl (küchenfertig) ¹	g	1000	1500
Schweine- oder Gänseschmalz	g	50	75
Zwiebeln	St.	2	3
Fleischbrühe	ml	500	750
Räucherwürstchen	St.	8	12
Bauchspeck in 4 bzw. 6 Scheiben ²	g	500	750
Pfefferkörner	TL	½	¾
Senf	TL	1	1½
Salz, Pfeffer, Zucker			
Mehl	EL	1	1½

VORBEREITEN:

1. Grünkohl im Ursprungszustand: Blätter von den Blattstilen befreien. Dann Blätter unter mehrfachem Wasserwechsel waschen und sie tropfnass einige Minuten blanchieren und dann fein hacken.

¹ sonst ca. 30 % mehr.

² man kann alternativ auch angebratene Schweinerippchen mit kochen.

Grünkohl küchenfertig: Gründlich waschen. Gelbe Blätter aussortieren. Nachträglich evtl. noch feiner hacken.

2. Zwiebel hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel in Schmalz 4-5 Minuten glasig dünsten.
2. Grünkohl, Speck, Würste und Brühe zufügen. Pfefferkörner und Senf zufügen. Aufkochen und dann bei milder Hitze gut 1½ Stunden garen.
3. In wenig Wasser aufgelöstes Mehl unterheben und kurz aufkochen lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salz- oder Bratkartoffeln.