



# Grünkohl mit Pinkel

## NIEDERSACHSEN

© StockFood/Fotos mit Geschmack

### Zutaten

Für 4 Personen

- 1 kg **Grünkohl**
- 2 **Zwiebeln**
- 2 EL **Gänseschmalz**
- 300 ml **Gemüsebrühe**
- 2 **Kartoffeln**
- 250 g **Schweinebauch**
- 250 g **Räucherspeck**
- 2 **Grütz- oder Brägenwürste**
- 4 **geräucherte Mettwürste**
- Salz, Pfeffer**

### Zubereitung

Den Grünkohl waschen und trocken schütteln. Die Blätter von groben Stielen abschneiden und eventuell kleiner zupfen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Grünkohlblätter darin bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten, Grünkohl und 150 ml Brühe dazugeben. Geschälte Kartoffeln und den Schweinebauch untermischen und die restliche Brühe angießen. Das Gericht zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde schmoren lassen.

Dann den Speck hinzufügen und alles nochmals ca. 1 Stunde garen lassen. Die Grütz- oder Brägenwürste mit einer Nadel einstechen, damit sie Fett und Aroma abgeben. Mit den Mettwürsten zum Kohl geben und in ca. 20 Minuten gar ziehen lassen und mit Salz abschmecken.

Das Gericht mit Salzkartoffeln servieren und Senf dazu reichen.

**Guten Appetit!**



### Weinempfehlung

Empfohlen werden ein trockener Silvaner aus der Pfalz, ein Weißburgunder der Region Saale-Unstrut, ein Grüner Veltiner oder ein Riesling. Grundsätzlich ist jedoch die Kombination von Grünkohl mit Bier verbreitet.