Grünkohl

Zutaten für 8 Personen

- 1,5 kg Grünkohl, tiefgefroren
- 1 Gemüsezwiebel
- 30 g Butterschmalz
- 2,5 Liter Fleischbrühe
- 2 EL Senf
- 1 kg Kasseler Nacken (oder Kasseler Kotelett)
- 500 g Räucherrippen
- 300 g geräucherter Bauchspeck
- 8 Pinkelwürste
- 8 Kochwürste (Mettenden)
- 400 g Knipp
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Brühwürfel,
- 10 Pimentkörner,
- 20 Körner schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- Kasseler, Bauchspeck und Räucherrippen in Fleischbrühe mit 1 EL Salz, Pimentkörner, schwarzem Pfeffer, 3 Brühwürfel und ½ Gemüsezwiebel ca. 1,5 Stunden kochen.
- Nach 1,5 Stunden die Kochwürste in die Brühe legen und noch weitere 25 Minuten langsam köcheln lassen. Den Topf zur Seite stellen.
- In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Butterschmalz erhitzen und darin ½ fein geschnittene Zwiebel glasig braten.
- Den Grünkohl dazugeben.
- Ein Sieb über den Grünkohl hängen und ca. ¾ Liter heiße Brühe vom Fleischwasser in den Grünkohl gießen. So kommen keine kleinen Knochen in den Kohl und man kann den Fettgehalt besser bestimmen.
- Knipp ohne Darm auf den Kohl legen. Noch nicht unterrühren damit es nicht ansetzt.
- Mit geschlossenem Deckel je nach Geschmack ca. 3 Stunden köcheln lassen.
- Je nach Sämigkeit noch etwas Fleischwasser nachgießen.
- Salz, Pfeffer, Senf und einen zerbröselten Brühwürfel in den Kohl geben, alles gut umrühren und abschmecken.
- Den Topf mit dem Fleisch, der Rippen, dem Speck und der Kochwurst mit Brühe auffüllen, bis alles bedeckt ist. Die Pinkelwurst dazulegen und alles erhitzen und ziehen lassen. Nicht kochen, da sonst die Pinkelwürste platzen.
- Man kann die Pinkelwurst auch auf den Grünkohl legen und 15 Minuten erwärmen.
- Dazu Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

Am nächsten Tag schmeckt der Kohl noch besser

Rezept von: Angelika Buschmann, Twistringen