

# Winterzeit ist Grünkohlzeit

*Zubereitungszeit:*

*Zwei Stunden.*

*Dazu ist zu sagen:*

*Rechtzeitig anfangen!  
Ist aufgewärmt am  
nächsten Tag am  
besten.*

*Reicht für 4 Personen.*

- |            |  |  |
|------------|--|--|
| <b>1.</b>  | 1 kg Grünkohl  | waschen und von den Stielen zupfen.  |
| <b>2.</b>  | Salzwasser in einem großen Topf                      | zum Kochen bringen.  |
| <b>3.</b>  | Den Grünkohl   | 5 min im Salzwasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. |
| <b>4.</b>  | 10 g Griebenschmalz in einem großen Topf             | auslassen  |
| <b>5.</b>  | 1 große Zwiebel                                      | hacken und im Schmalz dünsten.   |
| <b>6.</b>  | Den Kohl   | zum Schmalz geben und kurz schmoren lassen.  |
| <b>7.</b>  | Währenddessen $\frac{1}{8}$ l Brühe                  | mit kochendem Wasser herstellen.   |
| <b>8.</b>  | 2 TL Senf und noch etwas Salz                        | in die Brühe verrühren.  |
| <b>9.</b>  | Die Brühe  | über den Kohl gießen und 60 min auf kleinster Flamme abgedeckt köcheln lassen.       |
| <b>10.</b> | Kartoffeln für 4 Personen                            | als Pellkartoffeln mit ein wenig <b>Kümmel</b> aufsetzen und kochen lassen.          |
| <b>11.</b> | 400 g Kassler und/oder geräucherte Mettwurst/Knacker | unter den Kohl legen und weitere 20 min köcheln lassen.                              |
| <b>12.</b> | Den Grünkohl, das Fleisch und die Pellkartoffeln     | heiß servieren und mit einem <b>kühlen Pils</b> schmecken lassen.                    |