

Grünkohl mit Pinkel

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 kg Grünkohl (Blätter ohne Stiele)
2 Zwiebeln
4 Esslöffel Schweineschmalz
50 g Speck
Salz, Pfeffer
500 ml Gemüsebrühe
4 Pinkelwürste
500 g kleine, festkochende Kartoffeln
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Zucker

Grünkohl mit Pinkel - das ist norddeutsche **Hausmannskost**, wie sie im Buche steht ist! Die Frage, wer **Norddeutschlands** Kohlkönig ist, erübrigt sich mit diesem Rezeptklassiker. Eindeutig der Grünkohl! Seine Ernte steht nach dem ersten Frost auf dem Plan und ihm zu Ehren finden die berühmten "Kohlfahrten" mit dem grünen Wintergemüse als herzhaftes Mittagessen statt. Für echte Nordlichter gehört **Grünkohl mit Pinkel** und **karamellierte Kartoffeln** zum Repertoire der Leibgerichte. Deftig, würzig und herzhaft wärmt die Hausmannskost den Magen an kalten Tagen. Wenn Grünkohl, dann nur so!

- 1 -

Grünkohl gründlich waschen und in kochendem Salzwasser portionsweise ca. 3 Minuten blanchieren. Kohlblätter mit einem Schöpflöffel aus dem Topf nehmen und unter kaltem Wasser abschrecken.

- 2 -

Zwiebeln schälen, würfeln und mit Schmalz in einem großen Topf glasig dünsten. Speck in kleine Würfel schneiden, zugeben und kurz mitbraten.

- 3 -

Grünkohl ausdrücken und zugeben. 10 Minuten andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Abdecken und bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten garen.

- 4 -

Nach 35 Minuten Pinkelwürste zum Kohl in den Topf geben und mitgaren.

- 5 -

Kartoffeln waschen, ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen und abgießen. Mit kaltem Wasser abschrecken und pellen.

- 6 -

Butter in einer Pfanne zerlassen und Kartoffeln von allen Seiten darin anbraten. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Mit Grünkohl und Pinkel servieren.