

Grünkohl - Oldenburger Art



Zutaten

2 Zwiebeln
2 EL Schweineschmalz
1,5 kg tiefgefrorener Grünkohl
½ Liter Wasser
250 g Räucherspeck, durchwachsen
250 g Kassler
6 Pinkel
6 Kochwurst
2 EL Hafergrütze
1-2 TL Senf
Salz

Zubereitung

schälen, schneiden und fein hacken
mit den Zwiebeln in einen Topf geben und goldgelb andünsten
den Grünkohl nach und nach zugeben
1/2 Liter Wasser angießen oder mit Brühe auffüllen und alles etwa 30 Minuten köcheln lassen
Räucherspeck und Kassler zugeben und alles weitere 60 Minuten garen
Kochwurst und Pinkel können eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit zugeben werden oder extra in einem Topf mit Wasser gekocht werden, dann wird der Kohl weniger fettreich.
Kurz vor Ende der Garzeit die Grütze untermengen, mit Senf und Salz abschmecken.
Traditionell werden zum Grünkohl Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln gereicht.