

Grünkohl mit Pinkel

Für 4 Personen

1,5 kg Grünkohl	1 Zwiebel	100 g geräucherter Bauchspeck
2 EL Schmalz	200 g Schweinebauchfleisch	500 ml Gemüsebrühe
3 Bremer-Pinkelwürste	Salz	1 TL Senf

Den Grünkohl entstielen und waschen. Dann in kochendes Wasser geben und zusammenfallen lassen, wieder heraus nehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend grob schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck würfeln. In einem Topf mit 2 EL Schmalz Schalotte anschwitzen, Speck und Schweinebauch zugeben und anbraten. Grünkohl hinzufügen und ca. 300 ml Gemüsebrühe angießen. Pinkel zwischen den Grünkohl legen und alles ca. eine Stunde kochen lassen. Dabei immer wieder etwas Brühe nachgießen. Dann eine Pinkelwurst öffnen und den Inhalt unter den Grünkohl mischen. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Senf abschmecken. Schweinebauch herausnehmen, aufschneiden und mit Grünkohl anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln und auch Senf.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. Januar 2009