

## Kohl und Pinkel

### Für 4 Personen

2 kg Grünkohl	Salz	2 Zwiebeln
80 g Schweineschmalz	1 EL weißer Kandis	150 g durchw. Räucherspeck
450 g Kasseler Rippenspeer	1/2 – 3/4 l Gemüsebrühe	2 Lorbeerblätter
5 Pimentkörner	4 EL Haferflocken	1 EL Senf
4 Grützwürste	Pfeffer	

Den Grünkohl putzen, waschen und die Stiele entfernen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Den Grünkohl darin etwa 2 Minuten blanchieren. Den Kohl in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Grünkohl ausdrücken und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Schmalz in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten. Den Kandis hinzufügen und leicht karamellisieren. Den Grünkohl, den Räucherspeck und das Kasseler hinzufügen. Die Brühe angießen, die Lorbeerblätter und die Pimentkörner dazugeben. Alles aufkochen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 45 Minuten leicht köcheln lassen. Die Hafergrütze und den Senf unterrühren, die Würste dazugeben und alles zugedeckt weitere 20 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck und das Kasseler aus dem Topf heben, kurz abtropfen lassen und aufschneiden. Den Grünkohl mit den Grützwürsten, dem Kasseler und dem Speck auf Tellern anrichten. Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Jörg Sackmann 06. Dezember 2011