

**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten  
**Zubereitungszeit:** 90 Minuten } **2 Stunde**

<b>ZUTATEN für ... Personen</b>		<b>4</b>	<b>6</b>
Grünkohl (küchenfertig) <sup>1</sup>	g	1000	1500
Schweine- oder Gänseeschmalz	g	50	75
Zwiebeln	St.	2	3
Fleischbrühe	ml	500	750
Räucherwürstchen	St.	8	12
Bauchspeck in 4 bzw. 6 Scheiben <sup>2</sup>	g	500	750
Pfefferkörner	TL	½	¾
Senf	TL	1	1½
Salz, Pfeffer, Zucker			
Mehl	EL	1	1½

## **VORBEREITEN:**

1. Grünkohl im Ursprungszustand: Blätter von den Blattstilen befreien. Dann Blätter unter mehrfachem Wasserwechsel waschen und sie tropfnass einige Minuten blanchieren und dann fein hacken.

<sup>1</sup> sonst ca. 30 % mehr.

<sup>2</sup> man kann alternativ auch angebratene Schweinerippchen mit kochen.

Grünkohl küchenfertig: Gründlich waschen. Gelbe Blätter aussortieren. Nachträglich evtl. noch feiner hacken.

2. Zwiebel hacken.

## **ZUBEREITUNG:**

1. Zwiebel in Schmalz 4-5 Minuten glasig dünsten.
2. Grünkohl, Speck, Würste und Brühe zufügen. Pfefferkörner und Senf zufügen. Aufkochen und dann bei milder Hitze gut 1½ Stunden garen.
3. In wenig Wasser aufgelöstes Mehl unterheben und kurz aufkochen lassen.
4. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

## **BEILAGEN / GETRÄNKE:**

- \* Salz- oder Bratkartoffeln.