

Grünkohl, wie Mutter ihn kochte

Zutaten für 12 Personen

- 3 kg frischer Grünkohl aus der Kühlung
- 600 g Bauchfleisch, gewürfelt
- 3 Zwiebeln, fein gehackt
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 12 Bregenwürste
- 1 kg Kasseler am Stück (in 12 Scheiben schneiden)
- 4 Lorbeerblätter
- 1 Teelöffel Kümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Zucker
- 2,0 Liter Gemüsebrühe
- 150 g Schweineschmalz
- 200 g Haferflocken

Anleitung:

1. In einem großen Topf das Schweineschmalz erhitzen, Bauchfleischwürfel darin anbraten, bis sie knusprig sind.
2. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten.
3. Den Grünkohl (TK-Grünkohl) in den Topf geben und gut durchmengen.
4. Lorbeerblätter, Kümmel, Salz, Pfeffer, Abrieb einer Muskatnuss und eine Prise Zucker dazugeben sowie das in Würfel geschnittene Bauchfleisch.
5. Mit Gemüsebrühe ablöschen und zum Kochen bringen.
6. Die Hitze reduzieren und den Grünkohl bei mittlerer Hitze etwa 60-90 Minuten köcheln lassen, bis er weich ist und der Geschmack gut durchgezogen ist. Dabei gelegentlich umrühren.
7. 15 Minuten vor Schluss ca. 200 g Haferflocken dazugeben, damit die Brühe sämig wird.
8. Ca. 5 – 10 Minuten vor dem Servieren die Bregenwurst und Kasseler, der in Streifen geschnitten wird, hinzufügen.
9. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen und abschmecken, falls nötig.
10. Vor dem Servieren sind die Metallverbinder an der Bregenwurst zu entfernen.

Guten Appetit!