



Grünkohl

6 Portionen

1500 g Grünkohl
6 Zwiebeln
75 g Schmalz
75 g Butterschmalz
1000 ml Gemüsebrühe [Rinderbrühe]
1000 g Kasseler Nacken (Knochen ausgelöst)
500 g geräucherte Schweinebacke
6 Kochwürste
Salz
Pfeffer
Piment (gemahlen)

Grünkohl fein hacken oder durch die grobe Scheibe des Wolfes drehen
Zwiebeln pellen und würfeln

Schmalz in einem 10-Liter-Topf (!) erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Kohl und Butterschmalz zugeben, unter Rühren weiter anschwitzen. Salzen und pfeffern. Mit der Brühe ablöschen, die Schweinebacke und den Nackenknochen zugeben und bei kleiner Hitze mind. 2 Stunden kochen. Nach 45 Min. den Kasseler Nacken zugeben, 20 Min. vor Ende der Garzeit die Kochwürste. Fleisch herausnehmen und aufschneiden, Kohl mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken.

Dazu süße Kartoffeln und Bratkartoffeln, Bier und Aquavit.