

# Rezept Grünkohl dithmarscher Art

## Zutaten:

1 kg Grünkohl

600 – 700 g mehliges Kartoffeln (Typ Bintje, Agria, Laura)

1 – 2 Zwiebeln

ca. 250 g Räucherspeck

800 bis 1000 g Kasseler

4 – 6 Kohlwürste oder Räucherwürste (Typ Krakauer, Polnische, Pfefferbeißer, Knoblauchwürste, Cabanossi, Debrecziner ...]

0,5 – 0,6 l Rinderbrühe oder Brühe oder Wasser

4 – 6 EL Schweineschmalz, Margarine oder Griebenschmalz oder Zwiebelschmalz

frisch gemahlene Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Am Vormittag den Grünkohl von den Stielen rupfen, 2 – 3x waschen, welke und braune Blätter in die Biotonne geben, in kochendem Salzwasser 2 – 3 Minuten blanchieren, kurz abkühlen lassen und durch den Fleischwolf drehen.

Den Kohl in einer abgedeckten Schüssel aufbewahren.

Von dem Kasseler den Knochen mit einem scharfen, schmalen und biegsamen Messer auslösen.

Speck und den Knochen mit der Brühe zum Kochen bringen und den durchgedrehten Grünkohl hinzugeben.

Ca. 80 – 90 Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffel waschen, schälen, halbieren und in kaltes Wasser legen (damit diese nicht dunkel werden).

Die Zwiebeln feinwiegen, in der Pfanne mit dem Schmalz leicht bräunen lassen und beiseite stellen.

Ca. 40 Minuten vor Ende der Garzeit, die geschälten Kartoffel auf den Kohl geben und mit einem Deckel abdecken.

20 Minuten vor Ende der Garzeit des Grünkohls, das entbeinte Fleischstück auf den Kohl geben.

10 – 15 Minuten vor Ende der Garzeit, die Würste auf den Kohl geben.

Nach der Kochzeit des Kohls, Fleisch und Wurst herausnehmen und beiseite stellen.

Den Grünkohl und die Salzkartoffeln durch ein großes Sieb abgießen, die Kochbrühe aber aufheben (zum Verdünnen, sollte das Gericht zu trocken geraten) und mit einem Stampfer die Kartoffeln zerkleinern.

Die Zwiebel – Schmalzmasse in den Topf geben, erhitzen und den Kohl zugeben.

Das Fett gut unterrühren.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)