

Rezept Grünkohl mit Pinkel

Zutaten für 8-10 Personen:

3 kg Tiefkühl-Grünkohl
1 Stück durchwachsenen Speck oder Kassler
500 g Zwiebeln
Pfeffer
Salz
2-3 Esslöffel Senf
10 Mettwürste
10 Pinkelwürste
3 kg Kartoffeln

Zubereitung:

Tiefkühl-Grünkohl mit etwas Wasser aufsetzen und bei niedriger Hitze langsam auftauen.

Zwiebeln glasig anbraten und wenn der Grünkohl aufgetaut ist zugeben. Den Speck bzw. Kassler im ganzen zugeben. Ca. 2 Stunden bei mässiger Hitze kochen.

Nach 2 Stunden mit Salz Pfeffer und Senf abschmecken. Dann einen Tag ruhen lassen und am nächsten Tag mit den Mettwürsten und der Pinkel nochmal 2 Stunden kochen lassen, dann schmeckt der Grünkohl hervorragend. Sehr lecker und sehr fettig, dazu gehört auf jeden Fall ein Schnaps und als Nachtisch Pflaumen.

Die Kartoffeln extra kochen oder braten und als Beilage servieren.

Zurück zu den Regionalen Rezepten