



Grünkohl - klassische Art

1500 g Grünkohl

100 g Schweineschmalz

2 große Zwiebeln

Salz

Muskat, Pfeffer

¼ Liter Brühe
(oder Wasser)

250 g Mettwürstchen
oder Kasseler

Den Grünkohl mehrmals waschen, abtropfen, von den dicken Mittelrippen zupfen und klein schneiden.

In Salzwasser blanchieren.

Zwiebeln im Schmalz glasig dünsten, den Grünkohl dazugeben und mit heißer Flüssigkeit auffüllen.

Würzen und ca. 30 Min. köcheln lassen.

Wurst oder Kasseler darauflegen und weitere 10 Min. köcheln lassen.

Tip: Besonders lecker mit Kartoffeln!



Weitersagen!

Wer das Land, die Menschen und echte Landerlebnisse in NRW liebt, der kennt www.landservice.de.

Echt. Näher. Dran!

