

Zutaten:

3 Zwiebeln
50 g Schmalz
2 kg Grünkohl
6 EL Hafergrütze
2 EL Senf
½ L Brühe
400 g Bauchspeck
6 kleine Pinkelwürste
Salz, Zucker & Pfeffer

Tipp:

Nach Geschmack werden Kassler oder Mettenden zugegeben.
Dazu schmecken Salz- oder Bratkartoffeln.

Grünkohl 4-6 Portionen

Zubereitung

Die Zwiebeln hacken und in einen Topf mit dem Schmalz geben, dann das Grünkohl geputzt und vorbereitet hinzufügen und kurz mit dünsten.

6 Esslöffel Hafergrütze dazugeben und 2 EL Senf. Danach ½ Liter Brühe dazugeben und gut durchrühren.

Nun den Bauchspeck auf den Kohl legen und alles etwa 1 ½ bis 2 Stunden garen lassen.
30 Minuten vor Ende der Garzeit 6 kleine Pinkelwürste zufügen. Den Kohl mit Salz, Zucker & Pfeffer abschmecken.

*Der multi Ernährungsservice wünscht
viel Spaß beim Ausprobieren und
Guten Appetit!*