

## 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!*