

GRÜNKOHL & PINKEL

REZEPT VON JAN BÖHMERMANN



ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln anbraten, Speck sehr klein schneiden und anbraten, Grünkohl hinzugeben und einkochen. Den Kasselerknochen hinzugeben. Gelegentlich etwas Wasser hinzugeben und ca. zwei bis drei Stunden kochen.
2. Kasselerfleisch in Scheiben, Kochwürste und Pinkel hinzugeben und alles garen. 1-2 Pinkel aufschneiden und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Piment abschmecken.
3. Kartoffeln kochen und dazu servieren.

ZUTATEN

- 1,5 kg Grünkohl tiefgefroren
- 150 g Speck, geräuchert
- 2-3 Zwiebeln
- Butter zum Anbraten
- 6 Bremer Pinkel
- 6 Kochwürste
- Kasseler für 4 Personen am Stück mit Knochen (Knochen beim Metzger auslösen lassen)
- Pfeffer
- Salz
- Piment
- Kartoffeln für 2 Personen

