

# Grünkohl mit Pinkel

---

Ein typisch norddeutsches Gericht | Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten für 6 – 8 Personen:

- 2 kg Grünkohl
- 1 kg Kasselerhacken
- 4 Mettenden
- 4 Bremer Pinkel
- 3 große Zwiebeln
- 100 g Bauchspeck
- 100 g zarte Haferflocken
- Sonnenblumenöl
- 1 Liter Fleischbrühe
- Piment
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

## Zubereitung:

Grünkohl in Salzwasser blanchieren, abkühlen lassen und klein hacken. Speck in Würfel, Zwiebeln klein schneiden. Beides in Öl anbraten, dann den Kohl dazugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und die abgeschnittenen Speckschwarten auf den Kohl legen. Alles ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Kasselerhacken von beiden Seiten 5 Minuten in Öl anbraten. Dann im Backofen bei 80 – 100 °C etwa 1 Stunde gar ziehen lassen.

Grünkohl nach etwa 1 Stunde mit den Gewürzen abschmecken sowie die Würste dazugeben. Nach Bedarf mit Haferflocken abbinden und 20 – 30 Minuten weiterköcheln lassen.

Speckschwarten entfernen und den Grünkohl mit Kasselerhacken und Salzkartoffeln servieren.

*Rezept: Marco Zander und Hans Wencker*

*Quelle: Mein schönes Land TV*

