

Grünkohl

Zutaten für zwei Personen:

1 Beutel Grünkohl	wer mag: Schmalz
1 große Zwiebel	Hafengerütze
Salz	Kassler, Bregenwurst
1 großen Topf	

Zubereitung:

Grünkohl waschen , von groben Stunken befreien und je nach Wunsch klein reißen.

Grünkohl in den Topf geben und mit Wasser aufgießen (halben Topf). 15 Min. ankochen. Während dessen die Zwiebel klein würfeln.

Wenn die 15 Min. um sind, das Wasser abgießen und mit frischem Wasser wieder aufgießen (somit ist der auch letzte Bitterstoff raus).

Zwiebel und Salz dazu und kräftig ankochen.

Schmalz geben Sie wenn sie möchten mit bei, dann glänzt der Grünkohl.

Das Ganze ca. 2.5 Std. köcheln lassen und dann das Fleisch mit rein geben, bzw. die Bregenwurst.

Nun noch ca. 2 Std. kochen lassen und fertig ist Ihr Grünkohl.

Dazu empfehlen wir unsere kleinen Kartoffeln (Drillinge). Vorgekocht (mit Schale, diese nach dem Kochen entfernen) in Paniermehl-Salz-Zuckermischung geschwenkt und in der Pfanne knusprig gebraten ist dieses Gericht ein Hit.

Schmeckt aber natürlich auch mit Salz- oder Bratkartoffeln

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Gemüsestand der Familie Bardowicks.