

Grünkohl mit Pinkel

Der König der ostfriesischen Winterküche. Am besten nach dem ersten Frost – und am nächsten Tag aufgewärmt noch besser.

4 Personen · ca. 2 Stunden



Zutaten

1,5 kg frischer Grünkohl
(oder 1 kg geputzt bzw. TK)
2 Zwiebeln
2 EL Schweineschmalz
500 ml Fleischbrühe
250 g durchwachsener
Speck am Stück
4 Scheiben Kasseler
4 Pinkelwürste
2–3 EL kernige
Haferflocken
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker,
Senf
1 kg Kartoffeln als Beilage

Zubereitung

- 1** Kohlblätter von den Stielen zupfen, gründlich waschen, 2–3 Minuten blanchieren und grob hacken.
- 2** Zwiebeln würfeln und im Schmalz glasig dünsten. Kohl dazugeben, mit Brühe auffüllen.
- 3** Speck und Kasseler in den Kohl legen und alles zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 1,5 Stunden schmoren.
- 4** Pinkel in den letzten 30 Minuten obenauf legen und gar ziehen lassen – nicht kochen, sonst platzt sie.
- 5** Haferflocken einrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit Salzkartoffeln und Senf servieren.

Appetit auf mehr?

In „Mord zwischen Matjes und Mistelzweig“ ermittelt Jantje Janßen undercover in einer TV-Kochshow in Emden. Zwischen Grünkohl-Chips und Matjes wird es tödlich.

Rezept aus der Welt von Jantje Janßen ermittelt