

Grünkohl

Man rechnet etwa 500 g pro Person.

Zutaten:

2 kg geputzter Grünkohl

3 Zwiebeln

2 EL Butterschmalz

400 ml Gemüsebrühe

Experimentiervorschrift:

Den Grünkohl verlesen, von den dicken Blattrippen zupfen und gründlich waschen.

Den Grünkohl in Salzwasser portionsweise ca. 2. Minuten blanchieren und mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem H₂O abspülen und abtropfen lassen. Dann den Kohl mit einem großen Messer grob hacken. Die Zwiebeln schälen und würfeln, das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelstücke darin andünsten. Den Grünkohl dazugeben, dann auch die 400 ml Brühe.

Den Grünkohl etwa 1,5 Stunden kochen. Evtl. noch H₂O nachgießen, damit der Kohl nicht anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Der Grünkohl wird mit einer deftigen Einlage besonders gut.

Geräucherten Speck oder Kassler gibt man etwa 60 min., Kochwurst/Mettenden 30 min. und Pinkel 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Grünkohl.